

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



STABMIXER HAND BLENDER MIXEUR PLONGEANT SSW 400 A1

(DE) (AT) (CH)

STABMIXER

Bedienungsanleitung

(FR) (BE)

MIXEUR PLONGEANT

Mode d'emploi

(CZ)

TYČOVÝ MIXÉR

Návod k obsluze

(PT)

VARINHA MÁGICA

Manual de instruções

(GB) (IE)

HAND BLENDER

Operating instructions

(NL) (BE)

STAAFMIXER

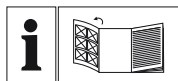
Gebruiksaanwijzing

(ES)

BATIDORA DE BRAZO

Instrucciones de uso

IAN 282546



DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

GB IE

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

CZ

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznamte se všemi funkcemi přístroje.

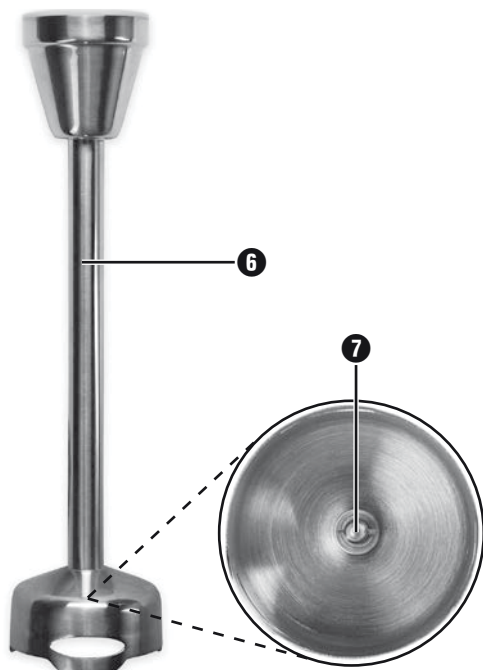
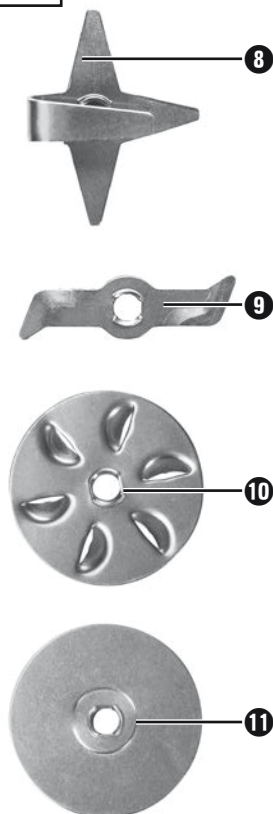
ES

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

PT

Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB/IE	Operating instructions	Page	21
FR/BE	Mode d'emploi	Page	41
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	61
CZ	Návod k obsluze	Strana	81
ES	Instrucciones de uso	Página	101
PT	Manual de instruções	Página	121

A**B****C**

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
Urheberrecht	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Lieferumfang	3
Entsorgung der Verpackung	3
Gerätebeschreibung/Zubehör	4
Technische Daten	4
Sicherheitshinweise	5
Die Aufsätze	7
Montieren und abmontieren der Aufsätze	8
Den Stabmixer zusammenbauen	10
Gerät halten	10
Bedienen	11
Reinigen	13
Aufbewahren	14
Gerät entsorgen	14
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	15
Service	16
Importeur	16
Rezepte	17
Sahne schlagen	17
Gemüse-Cremesuppe	17
Kürbissuppe	18
Süßer Fruchtaufstrich	19
Schoko-Creme	20
Mayonnaise	20

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung, bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät dient ausschließlich der Verarbeitung von Lebensmitteln in kleinen Mengen. Es ist ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt bestimmt. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch vorgesehen.

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ▶ Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ▶ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

HINWEIS

- ▶ Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß. Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten. Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Stabmixer **5/6**
 - Aufbewahrungsbox **13**
 - Multifunktionsmesser **8**, Fleisch- und Gemüsemesser **9**, Schlagscheibe **11**, Quirlscheibe **10**, Werkzeug **12**
 - Bedienungsanleitung
- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
 - 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
 - 3) Reinigen Sie alle Teile des Gerätes wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

HINWEIS

- Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

HINWEIS

- Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Gerätebeschreibung/Zubehör

Abbildung A (Stabmixer):

- ❶ Aufhängeöse
- ❷ Geschwindigkeitsregler
- ❸ Start-Taste
- ❹ Leuchtring
- ❺ Handteil
- ❻ Stabmixerfuß
- ❼ Antriebswelle

Abbildung B (Aufsätze):

- ❽ Multifunktionsmesser
- ❾ Fleisch- und Gemüsemesser
- ❿ Quirlscheibe
- ⓫ Schlagscheibe

Abbildung C (Zubehör):

- ❿ Werkzeug
- ⓬ Aufbewahrungsbox

Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Nennleistung	400 W
Schutzklasse	II 
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Wir empfehlen den Stabmixer nach 1 Minute Betrieb ca. 2 Minuten abkühlen zu lassen. Wenn diese Betriebszeit überschritten werden, kann es durch Überhitzung zu Schäden am Gerät führen!

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGEGEFAHR

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220 - 240 V ~ / 50/60 Hz an.
- ▶ Ziehen Sie bei Betriebsstörungen und bevor Sie das Gerät reinigen den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶ Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen.
- ▶ Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- ▶ Ziehen Sie das Netzkabel stets am Netzstecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Sie dürfen das Motorblock-Gehäuse des Stabmixers nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.

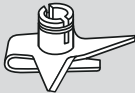
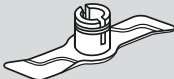
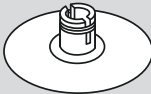
 Sie dürfen den Motorblock des Stabmixers keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ Trennen Sie das Gerät grundsätzlich vom Stromnetz,...
 - wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist,
 - wenn Sie das Gerät reinigen,
 - wenn Sie es zusammenbauen oder auseinandernehmen.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Die Messer sind extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- ▶ Beim Umgang mit den extrem scharfen Messern/Aufsätzen besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät sehr vorsichtig. Die Messer sind extrem scharf!
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

Die Aufsätze

Je nach Art der Bearbeitung, können Sie den passenden Aufsatz auswählen:

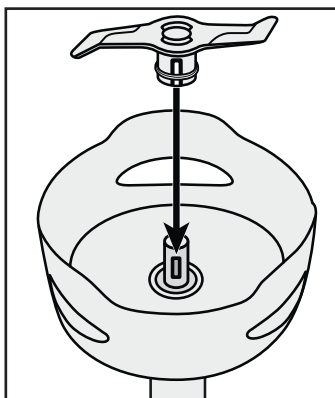
Aufsatz		Verwendung
Multifunktions- messer 8		Zerkleinern • Hacken • Pürieren von weichem Gemüse • Passieren - rohes/gekochtes Gemüse zerkleinern - gekochtes Fleisch zerkleinern - Suppen und Soßen passieren - Babynahrung pürieren
Fleisch- und Ge- müsemesser 9		Zerkleinern • Hacken • Pürieren von hartem Gemüse - faseriges/hartes Gemüse zerkleinern - hartes, gekochtes Gemüse pürieren (z. B. Karotten) - empfindliches / zartes Fleisch zerkleinern (z. B. Leber) - Fisch zerkleinern
Quirlscheibe 10		Verquirlen • Rühren • Emulgieren - leichte Teige rühren (z. B. Pfannkuchenteig) - Salatsoßen emulgieren - Cremes rühren
Schlagscheibe 11		Schlagen • Aufschlagen - Sahne schlagen - Eiweiß zu Eischnee schlagen - Shakes / Schaumspeisen aufschlagen - Soßen aufschlagen

Montieren und abmontieren der Aufsätze

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Stecken Sie den Netzstecker erst nach dem Zusammenbau in die Steckdose.
- Seien Sie vorsichtig im Umgang mit den Aufsätzen **8** **9** **10** **11**! Diese sind sehr scharf!

- 1) Um einen Aufsatz **8** **9** **10** **11** auf der Antriebswelle **7** zu montieren, schieben Sie den Schaft des Aufsatzes **8** **9** **10** **11** auf die Antriebswelle **7** am Stabmixerfuß **6**. Die beiden Ausbuchtungen an der Antriebswelle **7** müssen in die Aussparungen am Schaft des Aufsatzes **8** **9** **10** **11** greifen:



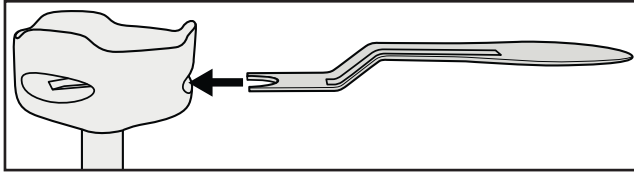
- 2) Drücken Sie den Aufsatz dann kräftig auf die Antriebswelle **7**, so dass der Aufsatz **8** **9** **10** **11** hör- und fühlbar einrastet.

HINWEIS

- Die Schlagscheibe **11** ist schräg auf dem Schaft montiert. Dies ist kein Fabrikationsfehler sondern dient dem Unterschlagen von Luft in die Flüssigkeiten.

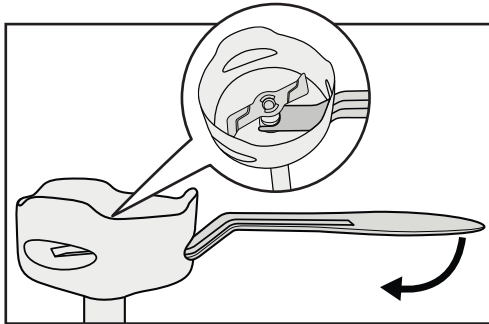
Um einen Aufsatz **8 9 10 11** wieder abzunehmen, benötigen Sie das Werkzeug **12**.

- 1) Schieben Sie das Werkzeug **12** durch eine der Aussparungen am unteren Ende des Stabmixerfußes **6**:



- 2) Greifen Sie mit dem Werkzeug **12** um den Schaft des Aufsatzes **8 9 10 11**.

- 3) Halten Sie den Stabmixerfuß **6** ein wenig von sich weg und hebeln Sie vorsichtig den Aufsatz **8 9 10 11** von der Antriebswelle **7**:



Den Stabmixer zusammenbauen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

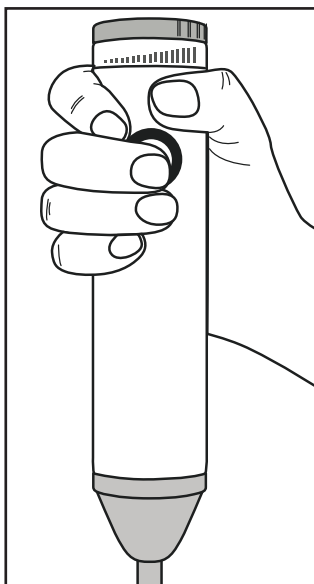
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach dem Zusammenbau in die Steckdose.
- Die Aufsätze **8** **9** **10** **11** sind scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

HINWEIS

- Vor der ersten Inbetriebnahme, reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.
- Setzen Sie den Stabmixerfuß **6** auf das Handteil **5**, so dass die Markierung auf das Symbol **7** am Handteil **5** weist. Drehen Sie den Stabmixerfuß **6**, bis die Markierung am Stabmixerfuß **6** auf das Symbol **7** am Handteil **5** weist.

Gerät halten

Um das Gerät zu bedienen, halten Sie es bitte folgendermaßen:



Bedienen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Die Lebensmittel dürfen nicht zu heiß sein! Herausspritzender Inhalt könnte zu Verbrühungen führen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

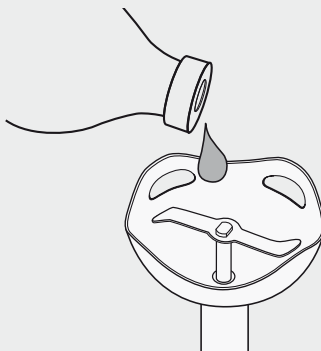
- Wir empfehlen den Stabmixer nach 1 Minute Betrieb ca. 2 Minuten abkühlen zu lassen. Wenn diese Betriebszeit überschritten werden, kann es durch Überhitzung zu Schäden am Gerät führen!

Wenn Sie das Gerät wie gewünscht zusammengebaut haben:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose. Der Leuchtring **④** beginnt zu leuchten.
- 2) Stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeit am Geschwindigkeitsregler **②** ein. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **②** Richtung MAX, wenn Sie die Geschwindigkeit erhöhen wollen, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **②** Richtung MIN, wenn Sie die Geschwindigkeit verringern wollen.
 - Zum Zerkhacken, Pürieren, Passieren und Zerkleinern wählen Sie, je nach Härte der Lebensmittel, eine mittlere bis schnelle Geschwindigkeitsstufe.
 - Zum Emulgieren, Verquirlen und Verrühren starten Sie mit einer niedrigen Geschwindigkeitsstufe und erhöhen langsam die Geschwindigkeit, je nach Konsistenz, bis zur maximalen Geschwindigkeit.
 - Zum Schalgen und Aufschlagen wählen Sie eine hohe Geschwindigkeitsstufe.
- 3) Halten Sie das Gerät gerade in das Gefäß in dem sich die Lebensmittel befinden.
- 4) Drücken und halten Sie die Start-Taste **③**.
Führen Sie, je nach Menge und Art der zu bearbeitenden Lebensmittel, das Gerät langsam nach oben und unten und von rechts nach links.
Beobachten Sie das Ergebnis.
- 5) Sobald Sie mit dem Ergebnis zufrieden sind, lassen Sie die gedrückte Start-Taste **③** los. Nehmen Sie erst nach Stillstand des Motors den Stabmixerfuß **⑥** aus dem Gefäß.

HINWEIS

- Sollte es während des Betriebes zu ungewöhnlichen Geräuschen, wie Quietschen oder Ähnlichem, kommen, geben Sie ein wenig neutrales Speiseöl an die Antriebswelle ⑦:



- 6) Wenn Sie mit der Bearbeitung der Lebensmittel fertig sind, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Der Leuchtring ④ erlischt.

HINWEIS

- Im Onlineshop unter www.kompernass.com können Sie passend zu diesem Stabmixer einen Zerkacker bestellen. Mit diesem können Sie Kräuter, Zwiebeln oder ähnliches zerkleinern.

Reinigen

WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!

- Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
-  Sie dürfen das Handteil **5** bei der Reinigung keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Beim Umgang mit den Aufsätzen **8 9 10 11** besteht Verletzungsgefahr. Machen Sie die Aufsätze **8 9 10 11** unzugänglich für Kinder.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Sie dürfen die Teile des Gerätes (ausgenommen die Aufsätze **8 9 10 11**) nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, diese würden dadurch beschädigt.
- Benutzen Sie keine aggressiven, chemischen oder scheuernden Reinigungsmittel! Diese können die Oberfläche irreparabel angreifen!

- 1) Ziehen Sie den Netzstecker.
- 2) Reinigen Sie das Handteil **5** mit einem feuchten Tuch.
Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Öffnungen des Handteils **5** gelangt. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie Spülmittelreste mit einem feuchten Tuch ab.
- 3) Reinigen Sie den Stabmixerfuß **6**, die Aufsätze **8, 9, 10, 11** und das Werkzeug **12** gründlich in Spülwasser und entfernen Sie danach Spülmittelreste mit klarem Wasser.
- 4) Trocknen Sie alles mit einem Trockentuch gut ab und stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der erneuten Benutzung vollständig trocken ist.
- 5) Wischen Sie die Aufbewahrungsbox **13** mit einem feuchten Tuch ab.

HINWEIS

- Die Aufsätze **8, 9, 10, 11** sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

Aufbewahren

- Legen Sie die gereinigten und getrockneten Aufsätze in die Aufbewahrungsbox **13**:



- Sie können das Gerät an der Aufhängeöse **1** aufhängen.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und sauberen Ort auf.

Gerät entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Backformen oder Teile die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 282546

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Rezepte

Sahne schlagen

Zutaten

- 200 ml Sahne

Zubereitung

- 1) Die Sahne in ein hohes und bruchsicheres Gefäß geben.
- 2) Mit der Schlagscheibe **11** für etwa 1 Minute steif schlagen. Beobachten Sie die Sahne beim Schlagen. Je nach Fettgehalt, Temperatur und anderen Einflüssen kann die Schlagzeit variieren.

Gemüse-Cremesuppe

2 - 4 Personen

Zutaten

- 2 - 3 EL Öl
- 200 g Zwiebeln
- 200 g Kartoffeln (besonders geeignet sind mehlig kochende Sorten)
- 200 g Möhren
- 350 - 400 ml Gemüsebrühe (frisch oder Instant)
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 5 g Petersilie

Zubereitung

- 1) Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Möhren waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, abspülen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
- 2) Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Möhren und Kartoffeln hinzufügen, mitdünsten. So viel Brühe angießen, dass das Gemüse gut bedeckt ist und alles 10-15 Minuten weich kochen lassen. Bei Bedarf zwischendurch Brühe hinzugießen, falls das Gemüse nicht mehr bedeckt ist.
- 3) Petersilie waschen, trocken schütteln und Stiele entfernen. Petersilie in grobe Stücke reißen und zur Suppe geben. Alles mit dem Fleisch- und Gemüseser **9** für etwa 1 Minute pürieren. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Kürbissuppe

4 Personen

Zutaten

- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 10 - 20 g frischer Ingwer
- 3 EL Rapsöl
- 400 g Kürbisfleisch (am besten eignet sich Hokkaido-Kürbis, da die Schale beim Kochen weich wird und er nicht geschält werden muss)
- 250 - 300 ml Kokosmilch
- 250 - 500 ml Gemüsebrühe
- Saft einer ½ Orange
- etwas trockener Weißwein
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1) Zwiebel abziehen und würfeln, Knoblauch ebenso. Ingwer schälen und fein würfeln. Zunächst Zwiebel und Ingwer in heißem Öl andünsten. Nach 2 Minuten auch Knoblauch hinzufügen und mitdünsten.
- 2) Kürbis mit einer Gemüsebürste unter warmem Wasser gründlich säubern, dann in 2-3 cm große Würfel schneiden. (Wenn anderer Kürbis als Hokkaido-Kürbis verwendet wird, muss dieser zusätzlich geschält werden). Kürbiswürfel zu Zwiebeln und Ingwer geben und mitdünsten. Mit der halben Menge Kokosmilch und so viel Gemüsebrühe anfüllen, dass der Kürbis gut bedeckt ist. Bei geschlossenem Deckel ca. 20-25 Minuten weich kochen. Alles mit dem Fleisch- und Gemüsemesser 9 glatt mixen. Dabei so viel Kokosmilch zufügen bis die Suppe die richtige, sanft-cremige Konsistenz hat.
- 3) Die Suppe mit Orangensaft, Weißwein, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, sodass die Suppe neben der scharfen auch eine süße und eine ausgewogene säuerlich-salzige Note hat.

Süßer Fruchtaufstrich

Zutaten

- 250 g Erdbeeren oder andere Früchte (frisch oder tiefgekühlt)
- 1 Päckchen (ca. 125 g) Gelierzucker ohne Kochen
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Messerspitze Mark einer Vanilleschote

Zubereitung

- 1) Erdbeeren waschen und putzen, dabei den grünen Stielansatz entfernen. Gut auf einem Sieb abtropfen lassen, damit überflüssiges Wasser ablaufen kann und der Aufstrich nicht zu flüssig wird. Größere Erdbeeren klein schneiden.
- 2) 250 g Erdbeeren abwiegen und in einen geeigneten Mixbecher geben.
- 3) Einen Spritzer Zitronensaft darüber geben.
- 4) Bei Bedarf das Mark einer Vanilleschote auskratzen und zugeben.
- 5) Den Inhalt des Päckchens Gelierzucker ohne Kochen dazugeben und mit dem Multifunktionsmesser **8** 45-60 Sekunden lang gründlich mixen. Sollten noch größere Stücke vorhanden sein, das Ganze 2 Minute ruhen lassen und dann erneut 60 Sekunden pürieren.
- 6) Gleich genießen oder den Fruchtaufstrich in ein Glas mit Schraubdeckel abfüllen und verschließen.

Schoko-Creme

Für 4 Personen

Zutaten

- 350 g Schlagsahne
- 200 g Bitterschokolade (> 60% Kakaoanteil)
- ½ Vanilleschote (Mark)

Zubereitung

- 1) Die Sahne aufkochen, Schokolade zerbröckeln und darin bei niedriger Hitze langsam schmelzen. Das Mark einer halben Vanilleschote auskratzen und unter die Masse rühren.
- 2) Im Kühlschrank vollständig abkühlen und fest werden lassen.
- 3) Vor dem Servieren mit der Schlagscheibe 11 cremig aufrühren.

Tipp: Dazu schmecken frische Früchte.

Mayonnaise

Zutaten

- 200 ml neutrales Pflanzenöl, z. B. Rapsöl
- 1 Ei (Eigelb und Eiweiß)
- 10 g milder Essig oder Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

- 1) Ei und Zitronensaft in den Mixbecher geben, die Quirlscheibe 10 in die Masse halten und das Gerät starten.
- 2) Das Öl in einem gleichmäßig dünnen Strahl langsam (innerhalb von ca. 1 Minute) dazu geben, so dass das Öl sich mit den anderen Zutaten verbindet.
- 3) Abschließend nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Contents

Introduction	22
Copyright	22
Proper use	22
Package contents	23
Disposal of the packaging	23
Description of appliance/attachments	24
Technical data	24
Safety information	25
The attachments	27
Fitting/removing the attachments	28
Assembling the hand blender	30
Holding the appliance	30
Operation	31
Cleaning	33
Storage	34
Disposal of the appliance	34
Kompernass Handels GmbH warranty	35
Service	36
Importer	36
Recipes	37
Whipped cream	37
Cream of vegetable soup	37
Pumpkin soup	38
Jam	39
Chocolate crème	40
Mayonnaise	40

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information about safety, use and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

Copyright

This documentation is protected by copyright.

Any copying or reproduction, including in the form of extracts, or any reproduction of images (even in a modified state), is permitted only with the written authorisation of the manufacturer.

Proper use

This appliance is intended exclusively for processing foodstuffs in small quantities. It is intended exclusively for use in domestic households. The appliance is not intended for commercial use.

WARNING

Danger if not used as intended!

Failure to use the appliance for its intended purpose and/or any other type of use can be hazardous.

- ▶ Use the appliance only for its intended purpose.
- ▶ Observe the procedures described in these operating instructions.

NOTE

- ▶ Using the appliance incorrectly or for purposes other than those for which it is intended can be hazardous. Use the appliance only for its intended purpose. Observe the procedures described in these operating instructions. Claims of any kind for damages resulting from misuse, improper repairs, unauthorised modifications or the use of unauthorised spare parts are excluded. The operator bears sole liability.

Package contents

This appliance is supplied with the following components as standard:

- Hand Blender **5**/**6**
- Storage box **13**
- Multifunction blade **8**, meat and vegetable blade **9**, beating disc **11**, whisking disc **10**, tool **12**
- Operating instructions

- 1) Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
- 2) Remove all packaging material.
- 3) Clean all parts of the appliance as described in the section "Cleaning".

NOTE

- Check the package for completeness and signs of visible damage.
- If the delivery is incomplete or damage has occurred as a result of defective packaging or during transport, contact the Service hotline (see section **Service**).

Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from damage during transport. The packaging materials have been selected for aspects of environmental friendliness and disposal, and they are therefore recyclable.



Returning the packaging to the material cycle conserves raw materials and reduces the amount of waste that is generated. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.

NOTE

- If possible, keep the original packaging during the warranty period so that the appliance can be packed properly for returning in the event of a warranty claim.

Description of appliance/attachments

Illustration A (hand blender):

- 1 Hanger
- 2 Speed control
- 3 Start button
- 4 Light ring
- 5 Hand element
- 6 Blender foot
- 7 Drive shaft

Figure B (attachments):

- 8 Multifunction blade
- 9 Meat and vegetable blade
- 10 Whisking disc
- 11 Beating disc

Figure C (accessories):

- 12 Tool
- 13 Storage box

Technical data

Mains voltage	220-240 V ~, 50/60 Hz
Rated power	400 W
Protection class	II 
	All parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

We recommend that you allow the hand blender to cool off for 2 minutes after 1 minute of operation. If you exceed this operating time, the appliance can overheat and be damaged!

Safety information

RISK OF ELECTRIC SHOCK

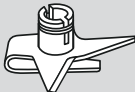
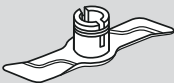
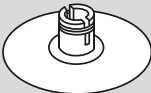
- ▶ Connect the appliance only to correctly installed mains power sockets that supply a current rating of 220–240 V ~ / 50/60 Hz.
 - ▶ In event of operating malfunctions and before cleaning the appliance, remove the power plug from the mains power socket.
 - ▶ Do not expose the appliance to moisture and do not use it outdoors.
 - ▶ If any liquid gets into the housing, disconnect the appliance from the mains power socket immediately and have it repaired by a qualified technician.
 - ▶ Always pull on the plug to disconnect the appliance from the mains; never pull on the power cable itself.
 - ▶ Do not kink or crush the power cable, and route the cable so that it cannot be stepped on or tripped over.
 - ▶ Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced as soon as possible by a qualified technician or by our Customer Service Department to avoid the risk of injury.
 - ▶ This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
 - ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
 - ▶ Do not attempt to open the hand blender's motor casing. This can lead to risks and also invalidates the warranty.
-  Never immerse the motor unit of the blender in liquids, or allow liquids to get into the motor unit housing.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Before changing any accessories or attachments that move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.
- ▶ Disconnect the appliance from the mains power supply...
 - when the appliance is unsupervised,
 - when you are cleaning the appliance,
 - when you are assembling or dismantling it.
- ▶ This appliance should not be used by children.
- ▶ Children must not play with the appliance.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- ▶ The blades are extremely sharp! Handle them with great care.
- ▶ Handle the extremely sharp blades/attachments with caution as they can cause injuries.
- ▶ Clean the appliance very carefully. The blades are extremely sharp!
- ▶ The appliance should always be disconnected from the mains when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.

The attachments

Depending on the task at hand, choose the appropriate attachment:

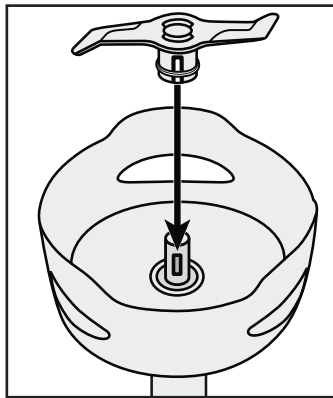
Attachment		Use
Multifunction blade 8		Shredding • chopping • pureeing soft vegetables • straining - shredding/chopping raw/cooked vegetables - chopping cooked meat - pureeing soups and sauces - pureeing baby food
Meat and vegetable blade 9		Shredding • chopping • pureeing hard vegetables - chopping fibrous/hard vegetables - chopping delicate/tender meats (e.g. liver) - chopping fish - pureeing hard, cooked vegetables (e.g. carrots)
Whisking disc 10		Whisking • stirring • emulsifying - stirring batters (e.g. pancake batter) - emulsifying salad dressings - stirring crèmes
Beating disc 11		Beating • whipping - whipping cream - beating egg white into meringue - whipping shakes/mousses - whipping sauces

Fitting/removing the attachments

WARNING! RISK OF INJURY!

- Do not insert the plug into the mains power socket until the appliance is fully assembled.
- Take great care when handling the attachments **8 9 10 11**! They are very sharp!

- 1) To fit an attachment **8 9 10 11** onto the drive shaft **7**, push the shaft of the attachment **8 9 10 11** onto the drive shaft **7** on the blender foot **6**. The two bulges on the drive shaft **7** should grip into the recesses on the shaft of the attachment **8 9 10 11**:



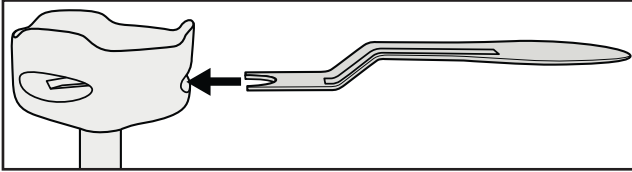
- 2) Then push the attachment firmly onto the drive shaft **7** so that the attachment **8 9 10 11** until you hear and feel it click into place.

NOTE

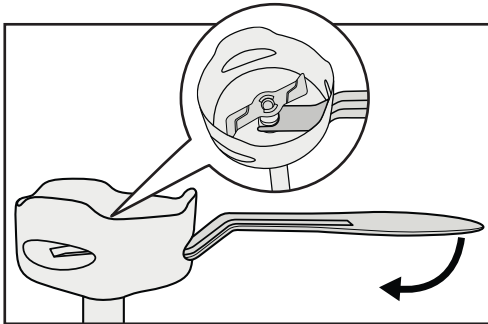
- The beating disc **11** is fitted onto the shaft at an angle. This is not a manufacturing error, but designed to whip air into liquids.

To remove an attachment **8 9 10 11**, you need the tool **12**.

- 1) Push the tool **12** through one of the recesses on the lower end of the blender foot **6**:



- 2) Use the tool **12** to grip onto the shaft of the attachment **8 9 10 11**.
- 3) Direct the blender foot **6** slightly away from you and carefully lever the attachment **8 9 10 11** off the drive shaft **7**:



Assembling the hand blender

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

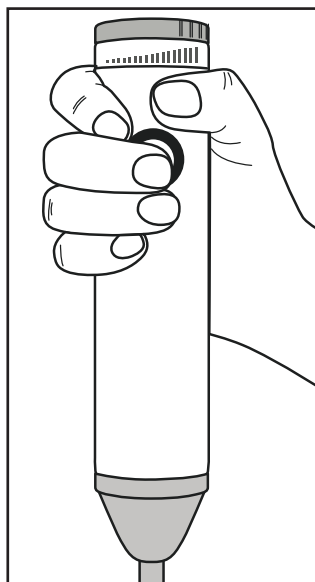
- ▶ Do not insert the plug into the mains power socket until the appliance is fully assembled.
- ▶ The attachments **8** **9** **10** **11** are very sharp! Handle them with great care.

NOTE

- ▶ Before first use, clean all parts as described in the chapter "Cleaning".
- Attach the blender foot **6** to the hand element **5** so that the marking points to the **7** symbol on the hand element **5**. Turn the blender foot **6** until the marking on the blender foot **6** points to the **7** symbol on the hand element **5**.

Holding the appliance

Hold the appliance as shown during operation.



Operation

WARNING! RISK OF INJURY!

- The foods being processed may not be too hot! Splashing contents could scald the user.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

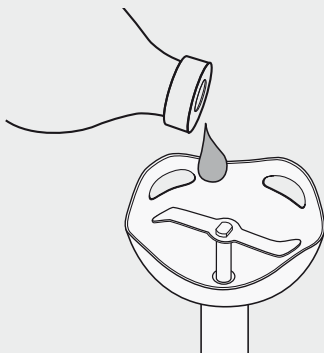
- We recommend that you allow the hand blender to cool off for 2 minutes after 1 minute of operation. If you exceed this operating time, the appliance can overheat and be damaged!

Once you have assembled the appliance as required:

- 1) Insert the plug into the mains power socket. The light ring **4** lights up.
- 2) Set the desired speed level using the speed control **2**. Turn the speed control **2** towards MAX if you want to increase the speed; turn the speed control **2** towards MIN if you want to decrease the speed.
 - For chopping, pureeing and shredding, you should select a medium to high speed, depending on the hardness of the food.
 - For emulsifying, whisking and stirring, start at a low speed and slowly increase the speed to maximum, depending on the consistency.
 - For beating and whipping, select a high speed setting.
- 3) Hold the appliance vertically in the food container.
- 4) Press and hold down the start button **3**.
Depending on the type and quantity of food being processed, move the appliance slowly up and down and from left to right.
Keep an eye on progress.
- 5) As soon as you are satisfied with result, release the start button **3**. Do not remove the blender foot **6** from the container until the motor has come to a complete standstill.

NOTE

- If you hear unusual noises during operation, e.g. squeaking or suchlike, apply a small amount of neutral cooking oil to the drive shaft ⑦ of the hand mixer:



- 6) When you are finished processing the food, pull out the plug from the mains power socket. The light ring ④ will go out.

NOTE

- You can buy a chopper attachment to fit this appliance in the online shop at www.kompernass.com. You can use this to chop herbs, onions or similar.

Cleaning

WARNING – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Always remove the plug from the mains power socket before cleaning the appliance.
- ▶  You must never immerse the hand element **5** in water when cleaning it or hold it under running water.

WARNING – RISK OF INJURY!

- ▶ There is a risk of injury when handling the attachments **8 9 10 11**. Keep the attachments **8 9 10 11** out of the reach of children.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not clean the parts of your hand blender in the dishwasher (except for the attachments **8 9 10 11**) as they could be damaged.
- ▶ Do not use aggressive, chemical or abrasive cleaning agents! They could irreparably damage the surface!

- 1) Remove the power plug from the socket.
- 2) Clean the hand element **5** with a moist cloth.
Ensure that no water gets into the openings of the hand element **5**. For stubborn dirt, add a little mild detergent to the cloth. Wipe off any washing-up liquid residue with a damp cloth.
- 3) Clean the blender foot **6**, the attachments **8, 9, 10, 11** and the tool **12** thoroughly in soapy water and then rinse off the soap with clear water.
- 4) Dry everything with a dry cloth and ensure that the appliance is completely dry before using it again.
- 5) Wipe the storage box **13** with a damp cloth.

NOTE

- ▶ The attachments **8, 9, 10, 11** are dishwasher-safe.

Storage

- Place the cleaned and dry attachments in the storage box 13:



- You can hang the appliance up by the hanger 1.
- Store the appliance in a clean and dry location.

Disposal of the appliance



Never dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of the appliance through an approved disposal facility or your municipal waste facility. Please comply with all applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The validity period of the warranty starts from the date of purchase. Please keep your original receipt in a safe place. This document will be required as proof of purchase.

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or fragile parts such as switches, batteries, baking moulds or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and software on www.lidl-service.com.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 282546

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recipes

Whipped cream

Ingredients

- 200 ml cream

Preparation

- 1) Pour the cream into a high-sided, unbreakable container.
- 2) Use the beating disc **11** to whip the cream for about 1 minute. Keep an eye on the cream during whipping. Depending on fat content, temperature and other factors, the whipping time can vary.

Cream of vegetable soup

2–4 people

Ingredients

- 2–3 tbsp. cooking oil
- 200 g onion
- 200 g potatoes (floury potatoes are most suitable)
- 200 g carrots
- 350–400 ml vegetable stock (fresh or instant)
- Salt, pepper, nutmeg
- 5 g parsley

Preparation

- 1) Peel and finely chop the onions. Wash, peel and slice the carrots. Peel and dice the potatoes into approx. 2 cm cubes.
- 2) Heat the oil in a pan, sauté the onions until they become glassy. Add the carrots and potatoes and sauté them all together. Add stock until the vegetables are covered and simmer everything for about 10–15 minutes until they are soft. Add stock occasionally as required to keep the vegetables covered.
- 3) Wash the parsley, shake it dry and remove the stalks. Tear up the parsley and add it to the soup. Puree everything with the meat and vegetable blade **9** for about 1 minute. Season with salt, pepper and nutmeg to taste.

Pumpkin soup

4 people

Ingredients

- 1 medium-sized onion
- 2 garlic cloves
- 10–20 g fresh ginger
- 3 tbsp. rapeseed oil
- 400 g pumpkin (preferably Hokkaido pumpkin as the skin softens during cooking and it does not need to be peeled)
- 250–300 ml coconut milk
- 250–500 ml vegetable stock
- The juice of ½ an orange
- A little dry white wine
- 1 tsp. sugar
- Salt, pepper

Preparation

- 1) Peel and dice the onions and garlic. Peel and finely chop the ginger. Sauté the onion and ginger in hot oil. After 2 minutes, add the garlic.
- 2) Clean the pumpkin thoroughly in warm water using a vegetable brush, then cut it into 2–3 cm cubes. (If you use a different variety instead of Hokkaido, you need to peel the pumpkin). Add the pumpkin cubes to the onions and ginger and sauté them. Add half the coconut milk and as much vegetable stock as necessary to cover the pumpkin. Simmer with the lid on for about 20–25 minutes until the food is soft. Mix everything with the meat and vegetable blade **9** to a smooth consistency. Add coconut milk as required to give the soup a smooth, soft and creamy consistency.
- 3) Add orange juice, white wine, sugar, salt and pepper to taste to give the soup a sweet and sour/salty note alongside the spicy taste.

Jam

Ingredients

- 250 g strawberries or other fruit (fresh or frozen)
- 1 pack of jam sugar (approx. 125 g) that does not require boiling
- A splash of lemon juice
- The pulp of one vanilla pod

Preparation

- 1) Wash and clean the strawberries. Remove the leaves. Put them in a sieve to shake off any excess water and to prevent the jam from becoming too runny. Cut up larger strawberries.
- 2) Weigh off 250 g of strawberries and add them to a suitable mixing bowl.
- 3) Add a splash of lemon juice.
- 4) If required, scrape out the pulp from a vanilla pod and add this.
- 5) Add the contents of the pack of jam sugar and then mix thoroughly with the multifunction blade **8** for about 45–60 seconds. If there are still any lumps, leave it to stand for 2 minutes and then puree again for 60 seconds.
- 6) Enjoy the jam straight away or pour it into a glass jar with a screw cap and seal it firmly.

Chocolate crème

For 4 people

Ingredients

- 350 g whipping cream
- 200 g of plain chocolate (> 60% cocoa content)
- ½ vanilla pod (pulp)

Preparation

- 1) Bring the cream to the boil, crumble and add the chocolate and melt it at a low heat. Scrape out the pulp of a vanilla pod and stir it into the mix.
- 2) Allow to cool and set in the refrigerator.
- 3) Before serving, stir until creamy with the beating disc 11.

Tip: Add fresh fruit for a special dessert.

Mayonnaise

Ingredients

- 200 ml neutral vegetable oil, e.g. rapeseed oil
- 1 egg (yolk and egg white)
- 10 g of mild vinegar or lemon juice
- Salt and pepper to taste

Preparation

- 1) Add the egg and lemon juice to the mixing bowl, hold the whisking disc 10 in the mixture and start the appliance.
- 2) Add the oil in an even, thin stream (within about 1 minute) so that the oil binds to the other ingredients.
- 3) Afterwards, season with salt and pepper.

Table des matières

Introduction	42
Droits d'auteur	42
Utilisation conforme	42
Matériel livré	43
Recyclage de l'emballage	43
Présentation de l'appareil/accessoires	44
Caractéristiques techniques	44
Consignes de sécurité	45
Les embouts	47
Monter et démonter les embouts	48
Assembler le mixeur plongeant	50
Tenir l'appareil	50
Utilisation	51
Nettoyer	53
Rangement	54
Mise au rebut de l'appareil	54
Garantie de Kompernass Handels GmbH	55
Service après-vente	56
Importateur	56
Recettes	57
Battre de la crème	57
Velouté de légumes	57
Soupe de potiron	58
Pâte à tartiner sucrée aux fruits	59
Crème au chocolat	60
Mayonnaise	60

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous venez ainsi d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par des droits d'auteur.

Toute reproduction ou réimpression, même partielle, y compris la reproduction des illustrations, même modifiées, n'est autorisée qu'avec l'accord écrit du fabricant.

Utilisation conforme

Cet appareil sert exclusivement à transformer des aliments en petites quantités. Il est exclusivement destiné à un usage domestique. Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial.

AVERTISSEMENT

Danger résultant d'un usage non conforme !

L'appareil peut présenter un danger en cas d'utilisation non conforme et / ou d'usage différent.

- ▶ Utiliser l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination.
- ▶ Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

REMARQUE

- ▶ L'appareil peut présenter des dangers en cas d'usage non conforme et/ou d'usage différent. Utiliser l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination. Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi. Aucune réclamation ne sera prise en compte pour des dommages résultant d'un usage du matériel non conforme à la destination, de réparations effectuées incorrectement, de modifications non autorisées, ou encore de l'utilisation de pièces de rechange non agréées. L'utilisateur assume seul la responsabilité des risques encourus.

Matériel livré

L'appareil est livré accompagné standard des composants suivants :

- Mixeur plongeant **5**/**6**
- Boîte de rangement **13**
- Lame multifonctions **8**, lame à viande et à légumes **9**, disque batteur **11**, disque fouet **10**, outil **12**
- Mode d'emploi

- 1) Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.
- 2) Retirez tous les matériaux d'emballage.
- 3) Nettoyez toutes les pièces de l'appareil conformément à la description du chapitre « Nettoyage ».

REMARQUE

- Vérifiez si la livraison est au complet et ne présente aucun dégât apparent.
- En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (voir le chapitre **Service après-vente**).

Recyclage de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage permettant leur élimination écologique.



Le recyclage de l'emballage en filière de revalorisation permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Veuillez éliminer les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.

REMARQUE

- Si possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période de garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer ce dernier en bonne et due forme en cas de recours en garantie.

Présentation de l'appareil/accessoires

Figure A (mixeur plongeant) :

- ❶ Oeillet de suspension
- ❷ Variateur de vitesse
- ❸ Touche de démarrage
- ❹ Anneau lumineux
- ❺ Corps
- ❻ Pied du mixeur plongeant
- ❼ Arbre d'entraînement

Figure B (embouts) :

- ❽ Lame multifonctions
- ❾ Lame à viande et à légumes
- ❿ Disque fouet
- ⓫ Disque batteur

Figure C (accessoires) :

- ❿ Outil
- ⓫ Boîte de rangement

Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Puissance nominale	400 W
Classe de protection	II 
	Tous les éléments de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

Après une minute de fonctionnement, nous recommandons de laisser refroidir le mixeur plongeant pendant environ 2 minutes. Il y a un risque d'endommager l'appareil suite à une surchauffe en cas de dépassement de ces temps de fonctionnement.

Consignes de sécurité

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ L'appareil ne doit être branché que dans une prise réglementairement installée et alimentée par une tension secteur de 220 - 240 V ~ / 50/60 Hz.
- ▶ En cas de dysfonctionnements et avant de nettoyer l'appareil, débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- ▶ L'appareil ne doit pas être exposé à l'humidité ni utilisé à l'extérieur.
- ▶ Si toutefois du liquide devait pénétrer dans le boîtier de l'appareil, débranchez immédiatement la fiche de la prise secteur et confiez l'appareil à des professionnels spécialisés pour le réparer.
- ▶ Pour débrancher l'appareil, retirez uniquement la fiche secteur de la prise secteur. Ne débranchez pas la fiche en tirant sur le cordon d'alimentation lui-même.
- ▶ Évitez de plier ou de coincer le cordon d'alimentation et posez-le de telle manière que personne ne puisse marcher ou trébucher dessus.
- ▶ Faites immédiatement remplacer les fiches secteur ou les cordons d'alimentation endommagés par du personnel agréé ou par le service clientèle, pour éviter tout risque.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ▶ Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ Il est interdit d'ouvrir le boîtier du bloc moteur du mixeur plongeant. Dans ce cas, la sécurité n'est plus assurée et vous perdez le bénéfice de la garantie.



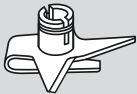
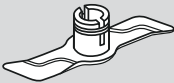
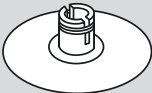
Le bloc moteur du mixeur plongeant ne doit en aucun cas être immergé dans des liquides et aucun liquide ne doit pénétrer dans le bloc moteur.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Avant de changer les accessoires ou les pièces supplémentaires mobiles lors de l'utilisation, l'appareil doit être à l'arrêt et débranché du secteur.
- ▶ Coupez toujours l'appareil du réseau électrique...
 - lorsque l'appareil est sans surveillance,
 - lorsque vous nettoyez l'appareil,
 - lorsque vous procédez au montage ou au démontage de l'appareil.
- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- ▶ Les lames sont extrêmement tranchantes ! Manipulez-les toujours avec précaution.
- ▶ La manipulation de lames/embouts extrêmement tranchants peut entraîner des blessures.
- ▶ Faites preuve d'une grande prudence lors du nettoyage de l'appareil. Les lames sont extrêmement tranchantes !
- ▶ En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.

Les embouts

Selon le type de transformation, vous pouvez sélectionner l'embout adapté :

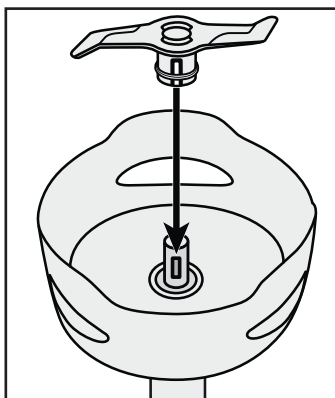
Embout		Utilisation
Lame multifonctions 8		Broyer • hacher • réduire les légumes tendres en purée • passer - broyer des légumes crus/cuits - broyer de la viande cuite - passer les soupes et les sauces - réduire en purée la nourriture pour bébé
Lame à viande et à légumes 9		Broyer • hacher • réduire les légumes durs en purée - broyer les légumes filandreux/durs - broyer la viande sensible/tendre (par ex. le foie) - broyer le poisson - réduire en purée les légumes durs, cuits (par ex. les carottes)
Disque fouet 10		Battre • mélanger • émulsifier - mélanger des pâtes légères (par ex. pâte à crêpes) - émulsifier des assaisonnements de salade - mélanger des crèmes
Disque batteur 11		Battre • faire monter - battre de la crème - battre les blancs en neige - faire monter les shakes / mousses dessert - faire monter les sauces

Monter et démonter les embouts

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- N'insérez la fiche secteur dans la prise secteur qu'après avoir achevé le montage.
- Soyez prudent en manipulant les embouts **8 9 10 11** ! Ils sont très tranchants !

- 1) Pour monter un embout **8 9 10 11** sur l'arbre d'entraînement **7**, veuillez faire glisser la tige de l'embout **8 9 10 11** sur l'arbre d'entraînement **7** au pied du mixeur plongeant **6**. Les deux saillies sur l'arbre d'entraînement **7** doivent s'enclencher dans les évidements sur la tige de l'embout **8 9 10 11** :



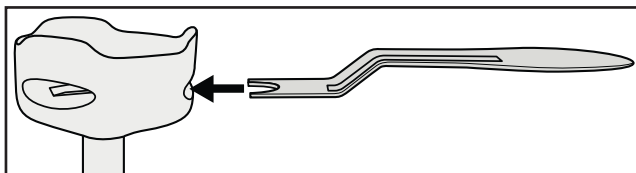
- 2) Appuyez ensuite l'embout avec force sur l'arbre d'entraînement **7**, afin que l'embout **8 9 10 11** s'enclenche de manière audible et sensible.

REMARQUE

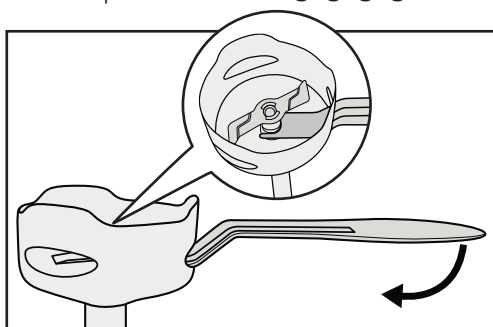
- Le disque batteur **11** est monté en biais sur la tige. Ceci n'est pas un défaut de fabrication, cela sert à incorporer de l'air dans les liquides.

Pour démonter à nouveau un embout **8 9 10 11**, il vous faut l'outil **12**.

- 1) Faites glisser l'outil **12** à travers l'un des évidements à l'extrémité inférieure du pied du mixeur plongeant **6** :



- 2) Insérez l'outil **12** dans la tige de l'embout **8 9 10 11**.
- 3) Tenez le pied du mixeur plongeant **6** en l'éloignant un peu de vous et détachez avec précaution l'embout **8 9 10 11** de l'arbre d'entraînement **7** :



Assembler le mixeur plongeant

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- N'insérez la fiche secteur dans la prise secteur qu'après avoir achevé le montage.
- Les embouts **8** **9** **10** **11** sont tranchants ! Manipulez-les toujours avec précaution.

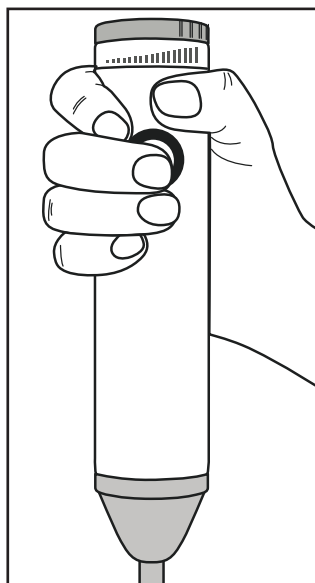
REMARQUE

- Avant la première mise en service, nettoyez toutes les pièces comme décrit au chapitre « Nettoyage ».

- Posez le pied du mixeur plongeant **6** sur le corps **5**, afin que le repère indique le symbole **6** sur le corps **5**. Tournez le pied du mixeur plongeant **6** jusqu'à ce que le repère sur le pied du mixeur plongeant **6** indique le symbole **6** sur le corps **5**.

Tenir l'appareil

Pour utiliser l'appareil, veuillez le tenir comme suit :



Utilisation

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Les aliments ne doivent pas être trop chauds ! Il y a un risque d'échaudage en cas de jaillissement du contenu.

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

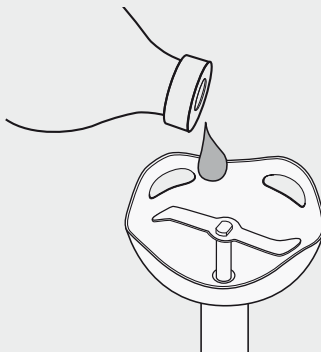
- Après une minute de fonctionnement, nous recommandons de laisser refroidir le mixeur plongeant pendant environ 2 minutes. Il y a un risque d'endommager l'appareil suite à une surchauffe en cas de dépassement de ces temps de fonctionnement.

Lorsque vous avez assemblé l'appareil conformément aux attentes :

- 1) Insérez la fiche secteur dans la prise secteur. L'anneau lumineux **④** s'allume.
- 2) Réglez la vitesse souhaitée au niveau du variateur de vitesse **②**. Tournez le variateur de vitesse **②** en direction MAX, si vous souhaitez augmenter la vitesse, tournez le variateur de vitesse **②** en direction MIN si vous souhaitez réduire la vitesse.
 - Pour hacher, réduire en purée, passer et broyer, selon la dureté des aliments, nous vous conseillons de sélectionner un niveau de vitesse moyen à rapide.
 - Pour émulsifier, fouetter et mélanger, il est conseillé de commencer par un niveau de vitesse bas et d'augmenter lentement la vitesse, selon la consistance jusqu'à atteindre la vitesse maximale.
 - Pour battre et faire monter, nous vous recommandons de choisir un niveau de vitesse élevé.
- 3) Tenez l'appareil tout droit dans le récipient dans lequel se trouvent les aliments.
- 4) Appuyez sur la touche de démarrage **③** et maintenez-la enfoncée. Selon la quantité et le type d'aliments à transformer, déplacez l'appareil lentement vers le haut et vers le bas et de droite à gauche. Observez le résultat.
- 5) Dès que vous êtes satisfait du résultat, relâchez la touche de démarrage **③** enfoncée. Attendez l'arrêt du moteur avant de retirer le pied du mixeur plongeant **⑥** du récipient.

REMARQUE

- Si en cours d'opération, des bruits inhabituels se faisaient entendre, tels qu'un bruit de grincement ou similaire, appliquez un peu d'huile végétale au goût neutre sur l'arbre d'entraînement ⑦ :



- 6) Une fois la transformation des aliments terminée, retirez la fiche secteur de la prise secteur. L'anneau lumineux ④ s'éteint.

REMARQUE

- Dans la boutique en ligne à l'adresse www.kompernass.com, vous pouvez commander un hacheur adapté à ce mixeur plongeant. Il vous permettra de broyer des herbes, des oignons ou des aliments similaires.

Nettoyer

AVERTISSEMENT - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- Avant de nettoyer l'appareil, retirez toujours la fiche secteur de la prise secteur.
-  Lors du nettoyage, ne plongez surtout pas le corps **5** dans l'eau ou tenez-le sous de l'eau courante.

AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURES !

- La manipulation des embouts **8 9 10 11** peut présenter un risque de blessures. Assurez-vous que les embouts **8 9 10 11** sont inaccessibles pour les enfants.

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Les éléments de l'appareil (hormis les embouts **8 9 10 11**) ne doivent pas être lavés dans un lave-vaisselle ; ils risquent d'être endommagés.
- N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs, abrasifs ou chimiques ! Ceux-ci peuvent attaquer les surfaces de manière irréversible !

- 1) Retirez la fiche secteur.
- 2) Nettoyez le corps **5** à l'aide d'un chiffon humide.
Assurez-vous que de l'eau ne puisse pas pénétrer dans les ouvertures du corps **5**. En cas de taches tenaces, mettez du produit vaisselle doux sur votre chiffon. Essayez les restes de produit vaisselle avec un chiffon humide.
- 3) Nettoyez le pied du mixeur plongeant **6**, les embouts **8, 9, 10, 11** et l'outil **12** soigneusement dans l'eau de rinçage, puis éliminez ensuite les restes de produit vaisselle à l'eau claire.
- 4) Séchez minutieusement les pièces avec un chiffon sec et veillez à ce que l'appareil soit parfaitement sec avant de le réutiliser.
- 5) Essayez la boîte de rangement **13** à l'aide d'un chiffon humide.

REMARQUE

- Les embouts **8, 9, 10, 11** peuvent également passer au lave-vaisselle.

Rangement

- Rangez les embouts nettoyés et séchés dans la boîte de rangement 13 :



- Vous pouvez suspendre l'appareil au niveau de l'œillet de suspension 1.
- Conservez l'appareil dans un endroit sec et propre.

Mise au rebut de l'appareil



Ne jetez en aucun cas l'appareil avec les ordures ménagères normales.

Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU.

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.



Le produit recyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recyclé.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement par nos soins, selon notre choix. Cette prestation de garantie nécessite dans un délai de trois ans la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de garantie est valable pour des vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. connecteur, accu, moules ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE

Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 282546

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recettes

Battre de la crème

Ingrédients

- 200 ml de crème

Préparation

- 1) Mettre la crème dans un récipient incassable aux bords élevés.
- 2) Battre fermement avec le disque batteur **11** pendant environ 1 minute. Observez la crème lorsque vous la battez. Selon la teneur en matières grasses, la température et d'autres facteurs, le temps passé à battre peut varier.

Velouté de légumes

2 - 4 personnes

Ingrédients

- 2 - 3 CS d'huile
- 200 g d'oignons
- 200 g de pommes de terre (les variétés farineuses sont particulièrement bien adaptées)
- 200 g de carottes
- 350 - 400 ml de bouillon de légumes (frais ou en poudre)
- Sel, poivre, noix de muscade
- 5 g de persil

Préparation

- 1) Peler les oignons et les couper en dés fins. Laver les carottes, les éplucher et les couper en rondelles. Eplucher les pommes de terre, les laver et les couper en dés d'env. 2 cm.
- 2) Faire chauffer de l'huile dans une casserole, y faire blondir les oignons. Ajouter les carottes et les pommes de terre et les faire revenir. Verser suffisamment de bouillon pour bien recouvrir les légumes et les laisser cuire pendant 10 à 15 minutes. En cas de besoin, ajouter de temps en temps du bouillon si les légumes ne sont plus couverts.
- 3) Laver le persil, l'essorer et retirer les tiges. Couper le persil en morceaux grossiers et l'ajouter à la soupe. Tout réduire en purée avec la lame à viande et à légumes **9** pendant environ 1 minute. Assaisonnez de sel, de poivre et de noix de muscade râpée.

Soupe de potiron

4 personnes

Ingrédients

- 1 oignon de taille moyenne
- 2 gousses d'ail
- 10 - 20 g de gingembre frais
- 3 CS d'huile de colza
- 400 g de chair de potiron (la variété d'Hokkaido est la plus adaptée, car la peau devient tendre lors de la cuisson et n'a pas besoin d'être épluchée)
- 250 - 300 ml de lait de coco
- 250 - 500 ml de bouillon de légumes
- Jus d'une ½ orange
- un peu de vin blanc sec
- 1 CC de sucre
- Sel, poivre

Préparation

- 1) Peler les oignons et les couper en dés fins, l'ail également. Peler le gingembre et le couper en dés fins. Commencer par faire revenir les oignons et le gingembre dans de l'huile chaude. Au bout de 2 minutes, ajouter l'ail et faire revenir le tout.
- 2) Nettoyer soigneusement le potiron à l'aide d'une brosse à légumes à l'eau chaude, puis couper en dés de 2 à 3 cm. (Si une autre variété que le potiron d'Hokkaido est utilisée, il faudra en plus penser à l'éplucher). Ajouter les dés de potiron aux oignons et au gingembre et faire revenir le tout ensemble. Verser la moitié de la quantité de lait de coco et suffisamment de bouillon de légumes pour bien recouvrir le potiron. A couvercle fermé, faire cuire pendant 20 à 25 minutes jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres. Tout bien mélanger avec la lame à viande et à légumes 9 jusqu'à obtenir une masse bien lisse. Ce faisant, ajouter suffisamment de lait de coco pour que la soupe ait la bonne consistance veloutée.
- 3) Assaisonnez la soupe de jus d'orange, de vin blanc, de sucre, de sel et de poivre afin qu'à côté de la note épicée, la soupe présente également une note acidulée et salée.

Pâte à tartiner sucrée aux fruits

Ingrédients

- 250 g de fraises ou d'autres fruits (frais ou surgelés)
- 1 paquet (env. 125 g) de sucre gélifiant sans cuisson
- 1 filet de jus de citron
- 1 pointe de lame de pulpe de gousse de vanille

Préparation

- 1) Laver les fraises et les nettoyer, en veillant à les équeuter. Bien laisser égoutter sur le tamis afin de laisser s'écouler l'excédent d'eau et pour éviter que la pâte ne devienne trop liquide. Couper les grandes fraises en petits morceaux.
- 2) Peser 250 g de fraises et les mettre dans un bol mélangeur adapté.
- 3) Les parsemer d'un filet de jus de citron.
- 4) En cas de besoin, gratter la pulpe d'une gousse de vanille et l'ajouter.
- 5) Ajouter le contenu du paquet de sucre gélifiant sans cuisson et mélanger soigneusement avec la lame multifonctions **8** pendant 45 à 60 secondes. S'il devait rester de grands morceaux, laisser reposer le tout pendant 2 minutes, puis à nouveau réduire en purée pendant 60 secondes.
- 6) Déguster aussitôt ou verser la pâte à tartiner aux fruits dans un verre avec un couvercle à vis et refermer.

Crème au chocolat

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 350 g de crème
- 200 g de chocolat amer (> 60% de teneur en cacao)
- ½ gousse de vanille (pulpe)

Préparation

- 1) Porter la crème à ébullition, casser le chocolat en morceaux et le laisser fondre à feu doux. Gratter la pulpe d'une demi-gousse de vanille et incorporer à la masse.
 - 2) Laisser refroidir entièrement au réfrigérateur et laisser prendre.
 - 3) Avant de servir, donner une consistance crémeuse à l'aide du disque batteur 11.
- Conseil : cette préparation s'accompagne idéalement de fruits frais.

Mayonnaise

Ingrédients

- 200 ml d'huile végétale au goût neutre, par ex. huile de colza
- 1 œuf (jaune d'œuf et blanc d'œuf)
- 10 g de vinaigre doux ou de jus de citron
- Saler et poivrer selon vos préférences

Préparation

- 1) Mettre l'œuf et le jus de citron dans le bol mixeur, tenir le disque fouet 10 dans la masse et démarrer l'appareil.
- 2) Ajouter l'huile sous la forme d'un filet fin et régulier (en l'espace d'env. 1 minute) afin que l'huile se mélange aux autres ingrédients.
- 3) Puis saler et poivrer selon votre goût.

Inhoud

Inleiding.....	62
Auteursrecht.....	62
Gebruik in overeenstemming met bestemming.....	62
Inhoud van het pakket.....	63
De verpakking afvoeren.....	63
Apparaatbeschrijving/toebehoren.....	64
Technische gegevens	64
Veiligheidsvoorschriften.....	65
De opzetstukken.....	67
De opzetstukken monteren en demonteren	68
De staafmixer in elkaar zetten	70
Het apparaat vasthouden	70
Bedienen	71
Reinigen.....	73
Opbergen	74
Apparaat afvoeren.....	74
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	75
Service.....	76
Importeur.....	76
Recepten	77
Slagroom kloppen	77
Groenteroomsoep	77
Pompoensoep	78
Zoet vruchtenbeleg	79
Chocoladepasta	80
Mayonaise.....	80

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoeren. Lees alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product overdraagt aan een derde.

Auteursrecht

Deze documentatie is auteursrechtelijk beschermd.

Elke vermenigvuldiging resp. elke reproductie, ook die van delen van het document, alsmede de weergave van de afbeeldingen, ook in gewijzigde toestand, is uitsluitend toegestaan met schriftelijke toestemming van de fabrikant.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat dient uitsluitend voor het verwerken van levensmiddelen in kleine hoeveelheden. Het is uitsluitend bestemd voor gebruik in het privéhuishouden. Dit product is niet bestemd voor bedrijfsmatig gebruik.

WAARSCHUWING

Gevaar door gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming!

Er kan gevaar van het apparaat uitgaan bij gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming en/of andersoortig gebruik.

- Gebruik het apparaat uitsluitend conform de bestemming.
- Volg de in deze gebruiksaanwijzing beschreven procedures op.

OPMERKING

- Er kan gevaar van het apparaat uitgaan in geval van gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming en/of andersoortig gebruik. Gebruik het apparaat uitsluitend in overeenstemming met de bestemming. Volg de in deze gebruiksaanwijzing beschreven procedures op. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming, onvakkundige reparaties, veranderingen die ongeoorloofd zijn uitgevoerd of gebruik van reserveonderdelen die niet zijn toegestaan. Het risico ligt uitsluitend bij de gebruiker.

Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- Staafmixer **5**/**6**
- Opbergbox **13**
- Multifunctioneel mes **8**, vlees- en groentemes **9**, Klopper **11**, mixer **10**, gereedschap **12**
- Gebruiksaanwijzing

- 1) Haal alle onderdelen van het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- 2) Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- 3) Reinig alle delen van het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk "Reinigen".

OPMERKING

- Controleer of het pakket compleet is en of er geen zichtbare schade is.
- Neem contact op met de service-hotline (zie het hoofdstuk **Service**) als het pakket niet compleet is, of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

De verpakking afvoeren

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van milieuvriendelijkheid en daarom recyclebaar.



Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop betekent een besparing op grondstoffen en zorgt voor minder afval. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.

OPMERKING

- Bewaar, indien mogelijk, de originele verpakking gedurende de garantieperiode van het apparaat, om het apparaat in geval van een garantieclaim volgens de voorschriften te kunnen verpakken.

Apparaatbeschrijving/toebehooren

Afbeelding A (staafmixer):

- ❶ Ophangoog
- ❷ Snelheidsregelaar
- ❸ Startknop
- ❹ Ringlicht
- ❺ Handgreep
- ❻ Voet
- ❼ Aandrijfas

Afbeelding B (opzetstukken):

- ❽ Multifunctioneel mes
- ❾ Vlees- en groentemes
- ❿ Mixer
- ⓫ Kloppe

Afbeelding C (toebehooren):

- ❿ Gereedschap
- ⓬ Opbergbox

Technische gegevens

Netspanning	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Nominaal vermogen	400 W
Beschermingsklasse	II 
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn voedselveilig.

We raden aan om de staafmixer na 1 minuut gebruik ongeveer 2 minuten te laten afkoelen. Wanneer deze bedrijfstijd wordt overschreden, kan het apparaat door oververhitting beschadigd raken!

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

- ▶ Sluit het apparaat uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met een netspanning van 220 - 240 V ~, 50/60 Hz.
- ▶ Haal bij storing van het apparaat en voordat u het apparaat schoonmaakt de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Stel het apparaat niet bloot aan vocht en gebruik het niet in de openlucht.
- ▶ Mocht er toch vloeistof in de behuizing van het apparaat komen, haal dan direct de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat door gekwalificeerd deskundig personeel repareren.
- ▶ Trek het snoer altijd aan de stekker uit het stopcontact, trek niet aan het snoer zelf.
- ▶ Knik of plet het snoer niet en leg het snoer zodanig dat niemand erop kan gaan staan of erover kan struikelen.
- ▶ Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door geautoriseerd en vakkundig personeel of door de klantenservice vervangen, om risico's te vermijden.
- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.
- ▶ U mag de behuizing van het motorblok van de staafmixer niet openen. In dat geval is de veiligheid niet gegarandeerd en vervalt de garantie.



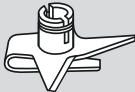
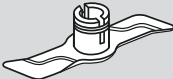
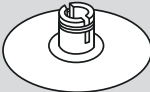
Dompel het motorblok van de staafmixer in geen geval onder in vloeistof en zorg dat er geen vloeistoffen in de behuizing van het motorblok komen.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires of hulpstukken verwisselt die bij gebruik in beweging zijn.
- ▶ Koppel het apparaat volledig los van het lichtnet ...
 - wanneer u het apparaat onbeheerd achterlaat;
 - wanneer u het apparaat schoonmaakt;
 - wanneer u het apparaat in elkaar zet of uit elkaar haalt.
- ▶ Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.
- ▶ De messen zijn uiterst scherp! Ga er altijd voorzichtig mee om.
- ▶ Er bestaat letselgevaar bij de omgang met uiterst scherpe messen/opzetstukken.
- ▶ Maak het apparaat heel voorzichtig schoon. De messen zijn uiterst scherp!
- ▶ Het apparaat moet altijd van de netstroom worden losgekoppeld als er geen toezicht is, en voor montage, demontage of reiniging.

De opzetstukken

Kies het passende opzetstuk voor elk gebruik:

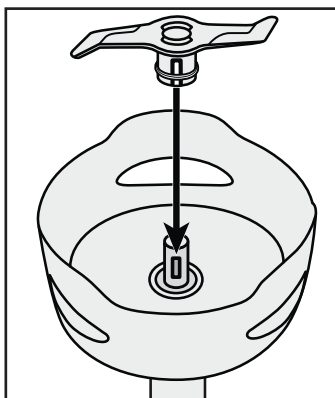
Opzetstuk		Gebruik
Multifunctioneel mes 8		Fijnhakken • Hakken • Pureren van zachte groenten • Zeven - Rauwe/gekookte groenten fijnhakken - Gekookt vlees fijnhakken - Soepen en sauzen zeven - Babyvoeding pureren
Vlees- en groentemes 9		Fijnhakken • Hakken • Pureren van harde groenten - Vezelachtige/harde groenten fijnhakken - Fijn/zacht vlees fijnhakken (bv. lever) - Vis fijnhakken - Harde, gekookte groenten pureren (bv. wortels)
Mixer 10		Mixen • Roeren • Emulgeren - Licht deeg roeren (bv. pannenkoekendeeg) - Slasauzen emulgeren - Crèmes roeren
Klopper 11		Kloppen • Opkloppen - Slagroom kloppen - Eiwit stijf kloppen - Milkshakes/ mousses opkloppen - Sauzen opkloppen

De opzetstukken monteren en demonteren

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Zet eerst de staafmixer in elkaar en steek dan pas de stekker in het stop-contact.
- Ga voorzichtig om met de opzetstukken **8 9 10 11**! Deze zijn heel scherp!

- 1) Schuif, om een opzetstuk **8 9 10 11** op de aandrijfas **7** te monteren, de schacht van het opzetstuk **8 9 10 11** op de aandrijfas **7** van de voet van de staafmixer **6**. De beide nokken op de aandrijfas **7** moeten vastklikken in de uitsparingen op de schacht van het opzetstuk **8 9 10 11**:



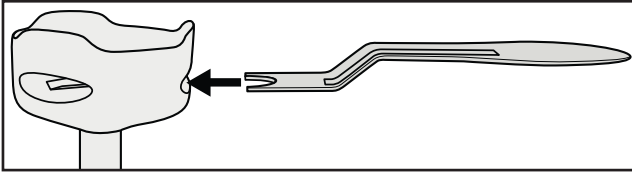
- 2) Druk het opzetstuk vervolgens krachtig op de aandrijfas **7**, totdat het opzetstuk **8 9 10 11** hoor- en voelbaar vastklikt.

OPMERKING

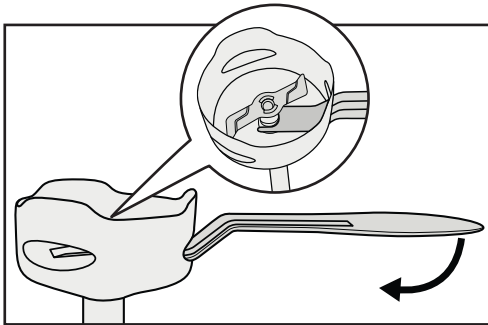
- De klopper **11** is scheef op de schacht gemonteerd. Dit is geen fabricagefout maar is speciaal bedoeld om lucht in vloeistoffen te kloppen.

Voor het verwijderen van een opzetstuk **8 9 10 11** hebt u het gereedschap **12** nodig.

- 1) Schuif het gereedschap **12** door een van de uitsparingen onder aan de voet van de staafmixer **6**:



- 2) Grijp met behulp van het werktuig **12** rond de schacht van het opzetstuk **8 9 10 11**.
- 3) Houd de voet van de staafmixer **6** op enige afstand van uw lichaam en hef het opzetstuk **8 9 10 11** van de aandrijfas **7**:



De staafmixer in elkaar zetten

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

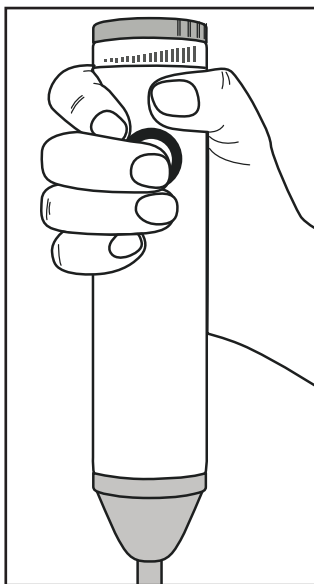
- Zet eerst de staafmixer in elkaar en steek dan pas de stekker in het stop-contact.
- De opzetstukken **8 9 10 11** zijn scherp! Ga er altijd voorzichtig mee om.

OPMERKING

- Reinig eerst alle onderdelen zoals beschreven in het hoofdstuk "Reinigen" voordat u de staafmixer in gebruik neemt.
- Zet de voet van de staafmixer **6** zo op de handgreep **5**, dat de markering naar het symbool  op de handgreep **5** wijst. Draai de voet van de staafmixer **6** tot de markering op de voet **6** naar het symbool  op de handgreep **5** wijst.

Het apparaat vasthouden

Houdt het apparaat als volgt vast om het te gebruiken:



Bedienen

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- De levensmiddelen mogen niet te heet zijn! Rondsputtende levensmiddelen kunnen brandwonden veroorzaken.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

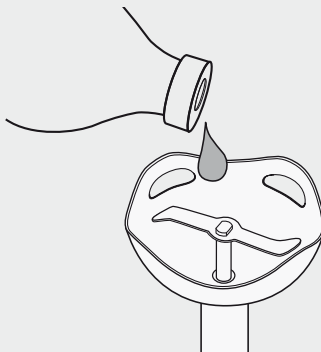
- We raden aan om de staafmixer na 1 minuut gebruik ongeveer 2 minuten te laten afkoelen. Wanneer deze bedrijfstijd wordt overschreden, kan het apparaat door oververhitting beschadigd raken!

Nadat u het apparaat naar wens in elkaar hebt gezet:

- 1) Steek de stekker in het stopcontact. Het ringlicht **4** gaat aan.
- 2) Stel met behulp van de snelheidsregelaar **2** de gewenste snelheid in. Draai de snelheidsregelaar **2** in de richting van MAX om de snelheid te verhogen en draai de snelheidsregelaar **2** in de richting van MIN. om de snelheid te verminderen.
 - Voor het hakken, pureren, zeven en fijnhakken kiest u, afhankelijk van de hardheid van het levensmiddel, een middelhoge of hoge snelheid.
 - Voor het emulgeren, mixen en roeren, begint u bij een lage snelheid en verhoogt u langzaam de snelheid, afhankelijk van de consistentie, tot u de maximale snelheid bereikt.
 - Voor het kloppen en opkloppen van levensmiddelen, kiest u een hoge snelheid.
- 3) Houd het apparaat loodrecht in de kom met levensmiddelen.
- 4) Houd de startknop **3** ingedrukt. Beweeg de apparaat, afhankelijk van de hoeveelheid en aard van de te verwerken levensmiddelen, langzaam omhoog en omlaag en van rechts naar links. Controleer het resultaat.
- 5) Wanneer u tevreden bent met het resultaat, laat u de ingedrukte startknop **3** los. Wacht totdat de motor stilstaat voordat u de staafmixervoet **6** uit de kom haalt.

OPMERKING

- Hoort u tijdens het gebruik van de staafmixer ongebruikelijke geluiden, zoals een gepiep of iets dergelijks, smeert u de aandrijfas dan met enkele druppels neutrale bakolie ⑦:



- 6) Wanneer u klaar bent met het verwerken van het levensmiddel, haalt u de stekker uit het stopcontact. Het ringlicht ④ gaat uit.

OPMERKING

- In de online shop op www.kompernass.com kunt u hakmolen voor de staafmixer bestellen. Daarmee kunt u kruiden, uien en dergelijke fijnhakken.

Reinigen

WAARSCHUWING - GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.
- ▶  Dompel de handgreep **5** tijdens het schoonmaken in geen geval onder in water en houd de handgreep niet onder stromend water.

WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- ▶ Bij de omgang met opzetstukken **8 9 10 11** bestaat letselgevaar. Bewaar de opzetstukken **8 9 10 11** buiten bereik van kinderen.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ▶ De onderdelen van het apparaat (behalve de opzetstukken **8 9 10 11**) mogen niet in de vaatwasmachine worden gewassen, want dan zouden deze beschadigd raken.
- ▶ Gebruik geen agressieve, chemische of schurende schoonmaakmiddelen! Deze kunnen het oppervlak onherstelbaar beschadigen!

- 1) Haal de stekker uit het stopcontact.
- 2) Reinig de handgreep **5** met een vochtige doek.
Let op dat er geen water in de openingen van de handgreep **5** binnendringt. Doe bij hardnekkig vuil wat mild afwasmiddel op de reinigingsdoek. Veeg afwasmiddelresten weg met een vochtige doek.
- 3) Maak de voet van de staafmixer **6**, de opzetstukken **8, 9, 10, 11** en het gereedschap **12** grondig schoon in een sopje en verwijder daarna alle afwasmiddelresten met helder water.
- 4) Droog alles goed af met een vaatdoek en vergewis u ervan dat het apparaat volledig droog is voordat u het opnieuw gebruikt.
- 5) Veeg de opbergbox **13** schoon met een vochtige doek.

OPMERKING

- ▶ De opzetstukken **8, 9, 10, 11** zijn ook geschikt voor reiniging in de vaatwasser.

Opbergen

- Leg de schone en droge opzetstukken in de opbergbox 13:



- U kunt het apparaat ophangen aan het ophangoog 1.
- Bewaar het apparaat op een droge, schone plaats.

Apparaat afvoeren



**Deponeer het apparaat in geen geval bij het gewone huisvuil.
Dit product voldoet aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.**

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentelijke afvalverwerking. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met uw afvalverwerkingsinstantie.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de originele kassabon. U hebt de bon nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keuze – voor u kosteloos gerepareerd of vervangen. Voorwaarde voor deze garantie is dat binnen de termijn van drie jaar het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die blootstaan aan normale slijtage en derhalve als aan slijtage onderhevige onderdelen kunnen worden aangemerkt, of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, bakvormen of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 12345) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, in het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handboeken, productvideo's en software downloaden.

Service

NL Service Nederland
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 282546

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Recepten

Slagroom kloppen

Ingrediënten

- 200 ml room

Bereiding

- 1) Giet de room in een hoge en breukvaste kom.
- 2) Klop de room met behulp van de klopper **11** ongeveer 1 minuut stijf. Houd tijdens het kloppen de room in het oog. De bereidingstijd hangt af van het vetgehalte, de temperatuur en andere invloeden.

Groenteroomsoep

2-4 personen

Ingrediënten

- 2-3 el olie
- 200 gr uien
- 200 gr aardappelen (idealiter melige kookaardappelen)
- 200 gr wortels
- 350-400 ml groentebouillon (vers of kant-en-klaar)
- Zout, peper, muskaatnoot
- 5 gr peterselie

Bereiding

- 1) Pel de uien en snij ze in fijne blokjes. Was de wortels, schil ze en snijd ze in schijven. Schil de aardappelen, spoel ze af en snij ze in grote blokken van ong. 2 cm.
- 2) Verhit de olie in een pan en bak daarin de uien tot ze glazig zijn. Voeg de wortels en aardappelen toe en laat ze mee stoven. Voeg bouillon toe totdat de groenten onder staan en laat de groenten 10-15 minuten koken tot ze zacht zijn. Voeg ondertussen wat bouillon toe als de groenten niet meer bedekt zijn.
- 3) Was de peterselie, schud de peterselie droog en verwijder de stelen. Scheur de peterselie in grote stukken en voeg deze aan de soep toe. Pureer alles gedurende ongeveer 1 minuut met behulp van het vlees- en groentemes **9**. Breng het geheel met zout, peper en geraspte muskaatnoot op smaak.

Pompoensoep

4 personen

Ingrediënten

- 1 middelgrote ui
- 2 teentjes knoflook
- 10-20 gr verse gember
- 3 el raapzaadolie
- 400 gr pompoenvlees (idealiter Hokkaido-pompoen, omdat de schil ervan tijdens het koken zacht wordt en de pompoen dus niet hoeft te worden geschild)
- 250-300 ml kokosmelk
- 250-500 ml groentebouillon
- Sap van een ½ sinaasappel
- Een scheut droge witte wijn
- 1 tl suiker
- Zout, peper

Bereiding

- 1) Pel de ui en knoflook en snijd ze in fijne blokjes. Schil de pompoen en snijd hem in fijne blokjes. Bak de ui en pompoen lichtbruin in hete olie. Voeg na 2 minuten de knoflook toe en laat hem meestoven.
- 2) Maak de pompoen met een groenteborstel grondig schoon onder warm water en snij hem in blokjes van 2-3 cm. (Als u geen Hokkaido-pompoen maar een andere soort gebruikt, schil deze dan eerst.) Voeg de blokjes pompoen toe aan de uien en gember en laat ze meestoven. Voeg de helft van de kokosmelk toe en ook zo veel bouillon tot de pompoen goed bedekt is. Laat de pompoen ongeveer 20-25 minuten met gesloten deksel koken tot hij zacht is. Pureer alles met behulp van het vlees- en groentemes 9 glad. Voeg kokosmelk toe totdat de soep de juiste, zachtromige consistentie heeft.
- 3) Breng de soep met sinaasappelsap, witte wijn, suiker, zout en peper op smaak, zodat de soep naast de scherpe smaak ook een zoete en evenwichtige zuurzoute smaak heeft.

Zoet vruchtenbeleg

Ingrediënten

- 250 g aardbeien of andere vruchten (vers of diepvries)
- 1 pakje (ongeveer 125 gr) geleisuiker zonder koken
- 1 scheut citroensap
- 1 mespunt zaadjes van een vanillestokje

Bereiding

- 1) Was de aardbeien en verwijder de groene kroontjes. Laat ze in een zeef goed drogen, zodat het overtollige water weg kan lopen en het vruchtenbeleg niet te vloeibaar wordt. Snijd grotere aardbeien klein.
- 2) Weeg 250 gr aardbeien af en doe ze in een gepaste mengbeker.
- 3) Voeg een scheut citroensap toe.
- 4) Voeg indien gewenst de zaden van het vanillestokje toe.
- 5) Voeg de inhoud van het pakje geleisuiker zonder koken toe en meng de ingrediënten ongeveer 45-60 seconden met behulp van het multifunctionele mes ⑧. Zijn er nog steeds grotere stukken aanwezig, laat alles dan 2 minuten rusten en pureer alles opnieuw 60 seconden.
- 6) Het beleg is nu klaar voor gebruik, of u kunt het in een glas met schroefdeksel gieten en afsluiten.

Chocoladepasta

Voor 4 personen

Ingrediënten

- 350 gr slagroom
- 200 gr bittere chocolade (>60% pure chocolade)
- ½ vanillestokje (zaden)

Bereiding

- 1) Breng de slagroom tot het kookpunt, verbreek de chocolade en laat de chocolade op een laag vuur langzaam in de slagroom smelten. Voeg de zaden van het halve vanillestokje toe.
- 2) Laat het mengsel volledig afkoelen in de koelkast tot het niet meer vloeibaar is.
- 3) Roer voor het serveren de chocoladepasta met behulp van de klopper **11** romig.

Tip: Heerlijk bij verse vruchten.

Mayonaise

Ingrediënten

- 200 ml neutrale plantaardige olie, bv. raapzaadolie
- 1 ei (eigeel en eiwit)
- 10 gr zachte azijn of citroensap
- Zout en peper naar wens

Bereiding

- 1) Doe het ei en het citroensap in de mengbeker, houd de mixer **10** in de massa en schakel het apparaat in.
- 2) Voeg de olie er in een gelijkmatige, dunne straal langzaam aan toe (binnen 1 minuut), zodat de olie zich met de andere ingrediënten verbindt.
- 3) Breng op smaak met zout en peper.

Obsah

Úvod	82
Autorské právo	82
Použití v souladu s určením	82
Rozsah dodávky	83
Likvidace obalu	83
Popis přístroje/příslušenství	84
Technické údaje	84
Bezpečnostní pokyny	85
Nástavce	87
Nasazení a sejmutí nástavců	88
Sestavení tyčového mixéru	90
Držení přístroje	90
Obsluha	91
Čištění	93
Uložení	94
Likvidace přístroje	94
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	95
Servis	96
Dovozce	96
Recepty	97
Šlehání šlehačky	97
Zeleninová krémová polévka	97
Dýňová polévka	98
Sladká ovocná pomazánka	99
Čokoládový krém	100
Majonéza	100

Úvod

Blahopřejeme Vám k zakoupení nového přístroje.

Rozhodli jste se tím pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznámte se všemi obslužnými a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předějte spolu s ním i tyto podklady.

Autorské právo

Tato dokumentace je chráněná autorským právem.

Jakékoli rozmnožování resp. každý dotisk, i pouze částečný, stejně jako reprodukce obrázků, i ve změněném stavu, jsou povoleny pouze s písemným souhlasem výrobce.

Použití v souladu s určením

Tento přístroj slouží výhradně ke zpracování malého množství potravin. Je určen výlučně pro použití v soukromé domácnosti. Tento přístroj není určen pro komerční účely.

VÝSTRAHA

Nebezpečí při použití v rozporu s určením!

Při použití v rozporu s určením a/nebo použití jiného druhu může být přístroj zdrojem různých nebezpečí.

- ▶ Přístroj používejte výlučně v souladu s určením.
- ▶ Dodržujte postupy popsané v tomto návodu k obsluze.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Při použití v rozporu s určením a/nebo použití jiného druhu mohou z přístroje vycházet různá nebezpečí. Přístroj používejte výlučně v souladu s určením. Dodržujte postupy popsané v tomto návodu k obsluze. Nároky na náhradu škody jakéhokoli druhu vzniklé v důsledku použití v rozporu s určením, neodborné opravy, neoprávněně provedené změny nebo úpravy nebo v důsledku použití nepovolených náhradních dílů jsou vyloučeny. Riziko nese v plném rozsahu sám provozovatel.

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- tyčový mixér **5/6**
- pouzdro na uložení **13**
- multifunkční nůž **8**, nůž na maso a zeleninu **9**, šlehací kotouč **11**, nástavec pro míchání **10**, nářadí **12**
- návod k obsluze

- 1) Vyjměte všechny části přístroje a návod k obsluze z krabice.
- 2) Odstraňte veškerý obalový materiál.
- 3) Vyčistěte všechny části přístroje tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

UPOZORNĚNÍ

- Zkontrolujte kompletnost dodávky a zda není viditelně poškozená.
- V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo během přepravy kontaktujte servisní poradenskou linku (viz kapitola **Servis**).

Likvidace obalu

Obal chrání přístroj před poškozením při přepravě. Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace, a je tudíž recyklovatelný.



Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.

UPOZORNĚNÍ

- Originální obal během záruční doby zařízení pokud možno uschovejte, aby bylo možné v případě uplatnění záruky přístroj řádně zabalit.

Popis přístroje/příslušenství

Obrázek A (tyčový mixér):

- ❶ závěsné očko
- ❷ regulátor rychlosti
- ❸ spouštěcí tlačítko
- ❹ světelný kroužek
- ❺ ruční část
- ❻ mixovací tyč
- ❼ hnací hřídel

Obrázek B (nástavce):

- ❽ multifunkční nůž
- ❾ nůž na maso a zeleninu
- ❿ nástavec pro míchání
- ⓫ šlehací kotouč

Obrázek C (příslušenství):

- ❿ nářadí
- ⓬ pouzdro na uložení

Technické údaje

Síťové napětí	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Jmenovitý výkon	400 W
Třída ochrany	II 
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.

Doporučujeme nechat tyčový mixér po 1 minutě provozu na cca 2 minuty vychladnout. Pokud se tato provozní doba překročí, může dojít k poškození přístroje v důsledku přehřátí!

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

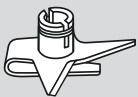
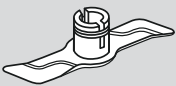
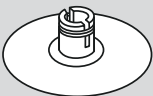
- ▶ Přístroj zapojte výhradně do síťové zásuvky instalované dle předpisů, se síťovým napětím 220 - 240 V ~ / 50/60 Hz.
 - ▶ V případě provozních poruch a před čištěním přístroje vytahujte zástrčku ze síťové zásuvky.
 - ▶ Přístroj nevystavujte vlhkosti ani jej nepoužívejte venku.
 - ▶ Pokud přesto do pláště přístroje vnikne kapalina, vytáhněte ihned zástrčku přístroje ze síťové zásuvky a nechte přístroj opravit kvalifikovaným odborným personálem.
 - ▶ Vytahujte síťový kabel ze zásuvky vždy za zástrčku, netahejte pouze za samotný kabel.
 - ▶ Síťový kabel se nesmí ohýbat ani stlačovat a musí se položit tak, aby na něj nikdo nemohl stoupnout ani o něj zakopnout.
 - ▶ Poškozené zástrčky nebo síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovanými odborníky nebo zákaznickým servisem – vyhnete se tím nebezpečí.
 - ▶ Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem, nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z toho vyplývajícimu nebezpečí.
 - ▶ Přístroj a jeho přívodní kabel je nutné uchovávat mimo dosah dětí.
 - ▶ Skříň bloku motoru tyčového mixéru se nesmí otvírat. V takovém případě není zaručena bezpečnost a zaniká záruka.
-  Blok motoru tyčového mixéru v žádném případě neponořujte do tekutiny a dbejte na to, aby žádné tekutiny nepronikly do skříně bloku motoru.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Před výměnou příslušenství nebo dílů příslušenství, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený od elektrické sítě.
- ▶ Přístroj zásadně odpojte od sítě,...
 - pokud jej necháte bez dozoru,
 - pokud jej čistíte,
 - při jeho sestavení a rozebírání.
- ▶ Tento přístroj nesmí používat děti.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Přístroj a jeho přívodní kabel je nutné uchovávat mimo dosah dětí.
- ▶ Nože jsou extrémně ostré! Manipulujte s nimi vždy s maximální opatrností.
- ▶ Při manipulaci s mimořádně ostrými noži/nástavci hrozí nebezpečí poranění.
- ▶ Čistěte přístroj velmi opatrně. Nože jsou extrémně ostré!
- ▶ Pokud není přístroj pod dohledem a před montáží, demontáží nebo čištěním se musí vždy odpojit od sítě.

Nástavce

Podle způsobu zpracování můžete vybrat vhodný nástavec:

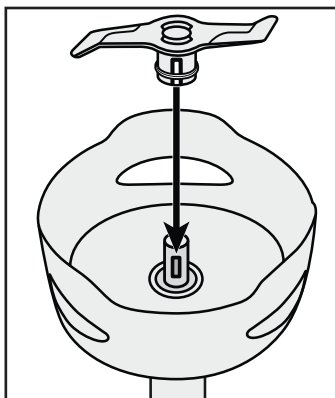
Nástavec		Použití
Multifunkční nůž 8		rozměňování • sekání • tvorba pyré z měkké zeleniny • pasírování - rozměňování syrové/vařené zeleniny - rozměňování vařeného masa - pasírování polévek a omáček - tvorba pyré pro dětskou výživu
Nůž na maso a zeleninu 9		rozměňování • sekání • tvorba pyré z tvrdé zeleniny - rozměňování pokrájené/tvrdé zeleniny - rozměňování jemného masa (např. jater) - rozměňování ryb - tvorba pyré z tvrdé, uvařené zeleniny (např. mrkve)
Nástavec pro míchání 10		rozšlehání • míchání • emulgování - míchání jemného těsta (např. palačinkového) - emulgování salátových dresinků - míchání krémů
Šlehací kotouč 11		šlehání • vyšlehání do pěny - šlehání šlehačky - vyšlehání bílků do sněhu - vyšlehání koktejlů / pěny - vyšlehání omáček

Nasazení a sejmutí nástavců

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Síťovou zástrčku zastrčte do zásuvky až po sestavení mixéru.
- Buďte opatrní při manipulaci s nástavci **8 9 10 11**! Nástavce jsou velmi ostré!

- 1) Pro nasazení nástavce **8 9 10 11** na hnací hřídel **7** zasuňte tělo nástavce **8 9 10 11** na hnací hřídel **7** mixovací tyče **6**. Oba výřezy na hnací hřídeli **7** musí zapadat do drážek tělesa nástavce **8 9 10 11**:



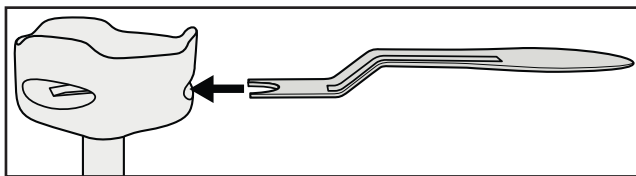
- 2) Poté silně přitlačte nástavec na hnací hřídel **7** tak, aby nástavec **8 9 10 11** slyšitelně a citelně zaklapnul.

UPOZORNĚNÍ

- Šlehací kotouč **11** je na tělese namontován šikmo. Nejedná se o výrobní chybu, důvodem je zabránění pronikání vzduchu do tekutiny.

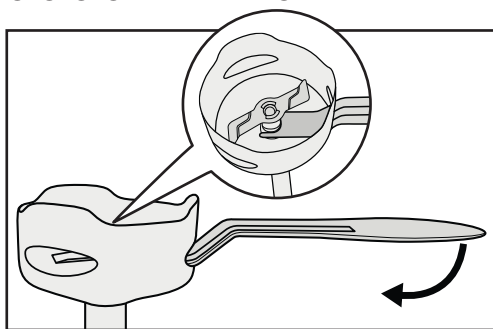
Pro sejmutí nástavce **8 9 10 11** je zapotřebí použití nářadí **12**.

- 1) Zasuňte nářadí **12** do jedné ze zdířek na spodním konci mixovací tyče **6**:



- 2) Pomocí nářadí **12** uchopte těleso nástavce **8 9 10 11**.

- 3) Držte mixovací tyč **6** mírně od sebe a opatrně vypáčením sejměte nástavec **8 9 10 11** z hnací hřídele **7**:



Sestavení tyčového mixéru

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

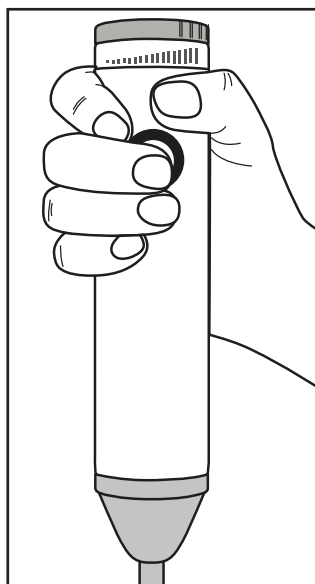
- ▶ Síťovou zástrčku zastrčte do zásuvky až po sestavení mixéru.
- ▶ Nástavce **8** **9** **10** **11** jsou ostré! Manipulujte s nimi vždy s maximální opatrností.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Před prvním uvedením do provozu vyčistěte veškeré díly tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.
- Nasadíte mixovací tyč **6** na rukojeť **5** tak, aby značení směřovalo na symbol **6** na rukojeti **5**. Otočte mixovací tyč **6**, aby značení na mixovací tyči **6** směřovalo na symbol **6** na rukojeti **5**.

Držení přístroje

Při obsluze přístroje jej prosím držte následovně:



Obsluha

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Potraviny nesmí být příliš horké! Vystřikující obsah by mohl způsobit opaření.

POZOR – Hmotné škody!

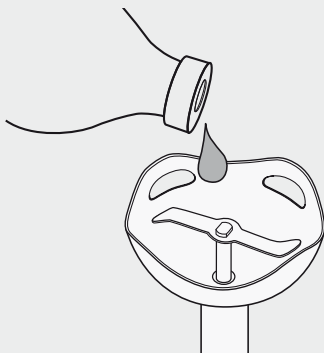
- Doporučujeme nechat tyčový mixér po 1 minutě provozu na cca 2 minuty vychladnout. Pokud se tato provozní doba překročí, může dojít k poškození přístroje v důsledku přehřátí!

Jakmile jste přístroj smontovali podle potřeby:

- 1) Zastrčte zástrčku do síťové zásuvky. Světelný kroužek **4** začne svítit.
- 2) Regulátorem rychlosti **2** nastavte požadovanou rychlost. Chcete-li zvýšit rychlost, otáčejte regulátorem rychlosti **2** směrem k MAX, pro snížení rychlosti otáčejte regulátorem rychlosti **2** směrem k MIN.
 - Pro sekání, tvorbu pyré, pasírování a rozmělnění zvolte střední až vyšší rychlostní stupeň, v závislosti na tvrdosti potraviny.
 - Pro emulgování, rozšlehání a smíchání začněte s nízkým rychlostním stupněm a pomalu zvyšujte rychlost až na maximální, v závislosti na konzistenci.
 - Ke šlehání a napěňování zvolte vysoký rychlostní stupeň.
- 3) Přístroj postavte kolmo do nádoby, ve které se potraviny nachází.
- 4) Stiskněte a podržte spouštěcí tlačítko **3**.
Dle množství a druhu zpracovávané potraviny pohybuje přístrojem pomalu nahoru a dolů a zprava doleva.
Sledujte výsledek.
- 5) Jakmile budete s výsledkem spokojeni, pusťte stisknuté spouštěcí tlačítko **3**.
Teprve po vypnutí motoru vyjměte mixovací tyč **6** z nádoby.

UPOZORNĚNÍ

- Pokud se během provozu vyskytnou neobvyklé zvuky, jako je pískání apod., na hnací hřídel **7** dejte trochu neutrálního stolního oleje:



- 6) Jakmile jste se zpracováním potravin hotovi, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Světelný kroužek **4** zhasne.

UPOZORNĚNÍ

- V internetovém obchodě www.kompernass.com si můžete objednat sekáček vhodný k tomuto tyčovému mixéru. Sekáčkem rozsekáte bylinky, cibuli apod.

Čištění

VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Než začnete přístroj čistit, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze sítě.
-  Při čištění v žádném případě neponořujte ruční část **5** do vody ani ji nedržte pod tekoucí vodou.

VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ÚRAZU!

- Při zacházení s nástavci **8 9 10 11** hrozí nebezpečí poranění. Nástavce **8 9 10 11** nesmí být na dosah dětem.

POZOR – Hmotné škody!

- Díly přístroje (vyjma nástavců **8 9 10 11**) se nesmí omývat v myčce na nádobí, poškodily by se tím.
- Nepoužívejte žádné agresivní, chemické nebo abrazivní čisticí prostředky! Tyto mohou nenávratně poškodit povrch!

- 1) Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- 2) Očistěte ruční část **5** vlhkým hadříkem.
Zajistěte, aby se do otvorů ruční části **5** nedostala voda. V případě většího znečištění dejte na hadřík jemný mycí prostředek. Otřete zbytky mycího prostředku vlhkým hadříkem.
- 3) Mixovací tyč **6**, nástavce **8, 9, 10, 11** a nářadí **12** důkladně opláchněte ve vodě s mycím prostředkem a poté odstraňte zbytky mycího prostředku čistou vodou.
- 4) Vysušte všechny díly důkladně utěrkou do sucha a zkontrolujte, zda je přístroj před opětovným použitím zcela suchý.
- 5) Otřete pouzdro na uložení **13** vlhkým hadříkem.

UPOZORNĚNÍ

- Nástavce **8, 9, 10, 11** jsou také vhodné pro mytí v myčce nádobí.

Uložení

- Uložte vyčištěné a suché nástavce do pouzdra na uložení 13:



- Přístroj můžete zavěsit za závěsné očko 1.
- Přístroj uchovávejte na suchém a čistém místě.

Likvidace přístroje



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu.

Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.

Nechte přístroj zlikvidovat ve schváleném likvidačním podniku nebo ve Vašem komunálním sběrném dvoře. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve svém sběrném dvoře.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte originál pokladního lístku. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud do tří let od data zakoupení tohoto výrobku dojde k vadě materiálu nebo výrobní závadě, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme nebo vyměníme. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní lístek) a stručně se popíše v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti produktu, které jsou vystaveny normálnímu opotřebení, a proto lze považovat za opotřebovatelné díly nebo za poškození křehkých součástí jako jsou např. spínače, akumulátory, formy na pečení nebo části, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku, rytině, na titulní straně svého návodu (vlevo dole) nebo jako nálepku na zadní nebo spodní straně.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a software.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 282546

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recepty

Šlehání šlehačky

Přísady

- 200 ml smetany

Příprava

- 1) Smetanu nalijte do vysoké a nerozbitné nádoby.
- 2) Šlehacím kotoučem **11** šlehejte po dobu asi 1 minuty. Během šlehání šlehačku sledujte. Doba šlehání závisí na obsahu tuku, teplotě a dalších vlivech.

Zeleninová krémová polévka

2 - 4 osoby

Přísady

- 2 - 3 PL oleje
- 200 g cibule
- 200 g brambor (vhodné jsou především moučné varné typy)
- 200 g mrkve
- 350 - 400 ml zeleninového vývaru (čerstvý nebo instantní)
- sůl, pepř, muškátový oříšek
- 5 g petrželky

Příprava

- 1) Oloupejte cibuli a nakrájejte ji najemno. Umyjte a oloupejte mrkev a nakrájejte ji na plátky. Oloupejte a opláchněte brambory a nakrájejte je na cca 2 cm kostičky.
- 2) V hrnci rozpalte olej a nechte na něm zesklovatět cibuli. Přidejte mrkev a brambory, duste. Vlijte tolik vývaru, aby byla zelenina ponořená a nechte vařit po dobu 10-15 minut. V případě potřeby přilijte vývar, aby byla zelenina stále ponořená.
- 3) Umyjte a osušte petržel a zbavte ji stonků. Petržel natrhejte na hrubé kousky a přidejte do polévky. Pomocí nože na maso a zeleninu **9** vše pasírujte po dobu asi 1 minuty. Dochutěte solí, pepřem a nastrouhaným muškátovým oříškem.

Dýňová polévka

4 osoby

Přísady

- 1 středně velká cibule
- 2 stroužky česneku
- 10 - 20 g čerstvého zázvoru
- 3 PL řepkového oleje
- 400 g dýňové dužiny (nejvhodnější je dýně Hokaido, neboť se nemusí loupat a slupka při vaření změkne)
- 250 - 300 ml kokosového mléka
- 250 - 500 ml zeleninového vývaru
- šťáva z ½ pomeranče
- trochu suchého bílého vína
- 1 ČL cukru
- sůl, pepř

Příprava

- 1) Olupejte cibuli a česnek a nakrájejte je na kostičky. Olupejte zázvor a nakrájejte jej najemno. Nejdříve poduste cibuli a zázvor na rozpáleném oleji. Po 2 minutách přidejte česnek a poduste.
- 2) Dýni důkladně očistěte kartáčkem na zeleninu pod horkou vodou, poté nakrájejte na 2-3 cm kostky. (Pokud použijete jiný druh dýně než Hokaido, je nutné ji před použitím oloupat). Přidejte kostky dýně k cibuli a zázvoru a poduste. Přidejte polovinu množství kokosového mléka a stejné množství zeleninového vývaru, aby byla zelenina ponořená. Zakryjte poklicí a vařte doměkka cca 20-25 minut. Pomocí nože na maso a zeleninu **9** umixujte dohladka. Přitom přilévejte kokosové mléko, dokud nebude mít polévka tu správnou, krémovou konzistenci.
- 3) Polévku dochuťte pomerančovou šťávou, bílým vínem, cukrem, solí a pepřem, tak aby měla vedle ostré také sladkou a vyváženou kyselo-slanou chuť.

Sladká ovocná pomazánka

Přísady

- 250 g jahod nebo jiného ovoce (čerstvého nebo hluboko zamraženého)
- 1 balíček (cca 125 g) želírovacího cukru bez vaření
- 1 střík citronové šťávy
- 1 dřeň z vanilkového lusku na špičku nože

Příprava

- 1) Jahody omyjte a očistěte, odstraňte zelenou stopku. Nechte je v sítku dobře okapat, aby mohla odtéct nadbytečná voda a pomazánka nebyla tekutá. Větší jahody nakrájejte na menší kousky.
- 2) Odvažte 250 g jahod a vložte je do vhodné mixovací nádoby.
- 3) Pokapejte je citronovou šťávou.
- 4) V případě potřeby vyškrábejte z vanilkového lusku dřevěnou část a přidejte množství na špičku nože.
- 5) Přidejte obsah balíčku želírovacího cukru bez vaření a vše mixujte pomocí multifunkčního nože **8** po dobu 45-60 sekund. Pokud jsou nadále přítomny větší kousky, směs nechte 2 minuty odstát a poté znovu pasírujte po dobu 60 sekund.
- 6) Ovocnou pomazánku si vychutnejte ihned nebo ji naplňte sklenici se šroubovacím víčkem a uzavřete.

Čokoládový krém

Pro 4 osoby

Přísady

- 350 g šlehačky
- 200 g hořké čokolády (obsah kakaa > 60%)
- ½ vanilkového lusku (dřeň)

Příprava

- 1) Přiveďte smetanu k varu, rozdrobte čokoládu a nechte ji pomalu roztavit ve smetaně při nižší teplotě. Vyškrábejte z poloviny vanilkového lusku dřeň a vmíchejte ji do hmoty.
- 2) Směs nechte v ledničce vychladnout a ztuhnout.
- 3) Před servírováním rozmíchejte pomocí šlehacího kotouče **11** do krémové konzistence.

Tip: Ke krému chutná čerstvé ovoce.

Majonéza

Přísady

- 200 ml neutrálního rostlinného oleje, např. řepkového
- 1 vejce (žloutek i bílek)
- 10 g jemného octa nebo citronové šťávy
- sůl a pepř dle chuti

Příprava

- 1) Do mixovací nádoby vložte vejce a citronovou šťávu, do směsi ponořte nástavec pro míchání **10** a přístroj zapněte.
- 2) Pomalu, rovnoměrným slabým proudem přilévejte olej (po dobu cca 1 minuty), tak aby se olej promíchal s ostatními přísadami.
- 3) Poté případně dochuťte solí a pepřem.

Índice

Introducción	102
Derechos de propiedad industrial	102
Uso previsto	102
Volumen de suministro	103
Desecho del embalaje	103
Descripción del aparato/accesorios	104
Características técnicas	104
Indicaciones de seguridad	105
Accesorios	107
Montaje y desmontaje de los accesorios	108
Montaje de la batidora de mano	110
Sujeción del aparato	110
Manejo	111
Limpieza	113
Almacenamiento	114
Desecho del aparato	114
Garantía de Kompernass Handels GmbH	115
Asistencia técnica	116
Importador	116
Recetas	117
Nata montada	117
Puré de verduras	117
Crema de calabaza	118
Mermelada rápida de fruta fresca	119
Crema de chocolate	120
Mayonesa	120

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, del uso y del desecho de este aparato. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Derechos de propiedad industrial

Esta documentación está protegida por derechos de propiedad industrial.

Solo se permite su reproducción o reimpresión, total o parcial, así como la reproducción de imágenes, incluso modificadas, con la autorización por escrito del fabricante.

Uso previsto

Este aparato sirve exclusivamente para el procesamiento de alimentos en pequeñas cantidades. Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado. Además, no es apto para su uso industrial/comercial.

ADVERTENCIA

¡Peligro por una utilización contraria al uso previsto!

El aparato puede ser una fuente de peligros si se utiliza de forma contraria al uso previsto o para una finalidad diferente.

- Use el aparato exclusivamente para el fin previsto.
- Deben observarse los procedimientos descritos en estas instrucciones de uso.

INDICACIÓN

- El aparato puede ser una fuente de peligros si se utiliza de forma contraria al uso previsto o para una finalidad diferente. Use el aparato exclusivamente para el fin previsto. Deben observarse los procedimientos descritos en estas instrucciones de uso. Se excluyen las reclamaciones de cualquier tipo por los daños causados por un uso contrario a lo dispuesto, reparaciones incorrectas, modificaciones no autorizadas o el uso de recambios no autorizados. El riesgo será responsabilidad exclusiva del usuario.

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Batidora de brazo **5/6**
- Estuche **13**
- Cuchilla multifunción **8**, cuchilla para carne y verduras **9**, disco para montar **11**, disco batidor **10**, herramienta **12**
- Instrucciones de uso

- 1) Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja.
- 2) Retire todo el material de embalaje.
- 3) Limpie todas las piezas del aparato de la manera descrita en el capítulo "Limpieza".

INDICACIÓN

- Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- Si el suministro está incompleto o se observan daños debidos a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo **Asistencia técnica**).

Desecho del embalaje

El embalaje protege el aparato durante el transporte. El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable.



El reciclaje del embalaje permite ahorrar en materias primas y reduce el volumen de residuos. Deseche el material de embalaje que ya no necesite según lo dispuesto por las normativas locales aplicables.

INDICACIÓN

- Si es posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía del aparato para poder empaquetarlo correctamente en caso de una reclamación conforme a la garantía.

Descripción del aparato/accesorios

Figura A (batidora de mano):

- ❶ Anilla para colgar
- ❷ Regulador de velocidad
- ❸ Botón de inicio
- ❹ Anillo luminoso
- ❺ Mango
- ❻ Pie de la batidora
- ❼ Eje de accionamiento

Figura B (accesorios):

- ❽ Cuchilla multifunción
- ❾ Cuchilla para carne y verduras
- ❿ Disco batidor
- ⓫ Disco para montar

Figura C (accesorios):

- ⓬ Herramienta
- ⓭ Estuche

Características técnicas

Tensión de red	220-240 V ~, 50/60 Hz
Potencia nominal	400 W
Clase de protección	II 
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Después de 1 minuto de funcionamiento, recomendamos dejar enfriar la batidora de mano durante aprox. 2 minutos. Si se supera este tiempo de funcionamiento, pueden producirse daños en el aparato por sobrecalentamiento.

Indicaciones de seguridad

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- ▶ Conecte exclusivamente el aparato a una toma eléctrica instalada conforme a la normativa y con una tensión de red de 220 - 240 V ~/50/60 Hz.
- ▶ Si se producen errores de funcionamiento y antes de limpiar el aparato, desconecte el enchufe de la red eléctrica.
- ▶ El aparato no debe estar expuesto a la humedad ni utilizarse a la intemperie.
- ▶ Si, por cualquier motivo, penetrase líquido en la carcasa del aparato, desconecte el enchufe de la red eléctrica y entregue el aparato al personal especializado cualificado para su reparación.
- ▶ Extraiga siempre el cable de red de la toma eléctrica tirando del enchufe y no del propio cable.
- ▶ No doble ni aplaste el cable de red y tiéndalo de modo que nadie pueda pisarlo ni tropezar con él.
- ▶ Si el enchufe o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica con el fin de evitar riesgos.
- ▶ Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- ▶ No abra nunca la carcasa del bloque motor de la batidora. De lo contrario, no podrá garantizarse la seguridad del aparato y se anulará el derecho a la garantía.



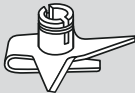
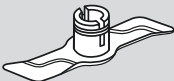
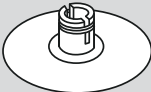
No sumerja nunca el bloque motor de la batidora en líquidos y evite que penetren líquidos en el interior de la carcasa del bloque motor.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Antes de cambiar los accesorios o las piezas móviles del aparato, apáguelo y desconéctelo de la red eléctrica.
- ▶ Desconecte el aparato de la red eléctrica en los siguientes casos:
 - Si deja el aparato desatendido.
 - Cuando limpie el aparato.
 - Cuando monte o desmonte el aparato.
- ▶ Los niños no deben utilizar el aparato.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- ▶ ¡Las cuchillas están muy afiladas! Proceda siempre con precaución.
- ▶ Existe riesgo de lesiones por la manipulación de cuchillas/ accesorios extremadamente afilados.
- ▶ Limpie cuidadosamente el aparato. ¡Las cuchillas están muy afiladas!
- ▶ Desconecte el aparato de la red eléctrica siempre que no esté bajo vigilancia y antes de su montaje, desmontaje y limpieza.

Accesorios

Seleccione el accesorio más adecuado para cada tipo de preparación:

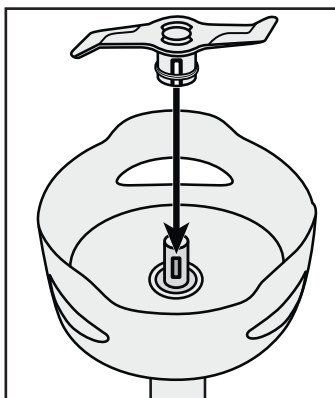
Accesorio		Utilización
Cuchilla multifunción 8		Triturar • Picar • Hacer purés con verduras blandas • Pasar purés y salsas - Triturar verduras crudas/cocidas - Triturar carne cocida - Pasar purés y salsas - Hacer purés y papillas para bebés
Cuchilla para carne y verduras 9		Triturar • Picar • Hacer purés con verduras más duras - Triturar verduras fibrosas/duras - Triturar carne tierna (p. ej., hígado) - Triturar pescado - Hacer purés con verduras duras cocidas (p. ej., zanahorias)
Disco batidor 10		Batir • Mezclar • Emulsionar - Batir masas ligeras (p. ej., masa para crêpes) - Emulsionar aliños para ensaladas - Batir cremas
Disco para montar 11		Montar • Batir a punto de nieve - Montar nata - Batir claras de huevo a punto de nieve - Hacer batidos/espumar líquidos - Batir salsas

Montaje y desmontaje de los accesorios

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- No conecte el enchufe a la red eléctrica hasta que no haya montado el aparato.
- Proceda con cautela al manipular los accesorios 8 9 10 11. ¡Las cuchillas están muy afiladas!

- 1) Para montar un accesorio 8 9 10 11 en el eje de accionamiento 7, inserte el vástago del accesorio 8 9 10 11 en el eje de accionamiento 7 del pie de la batidora 6. Los dos salientes del eje de accionamiento 7 deben encajar en los alojamientos del vástago del accesorio 8 9 10 11:



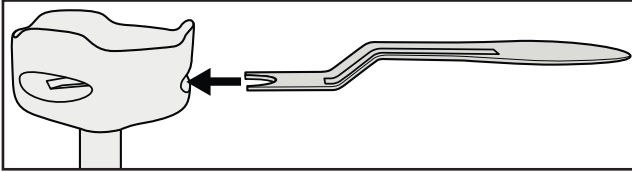
- 2) Tras esto, presione firmemente el accesorio contra el eje de accionamiento 7 de forma que el accesorio 8 9 10 11 encastre de manera audible.

INDICACIÓN

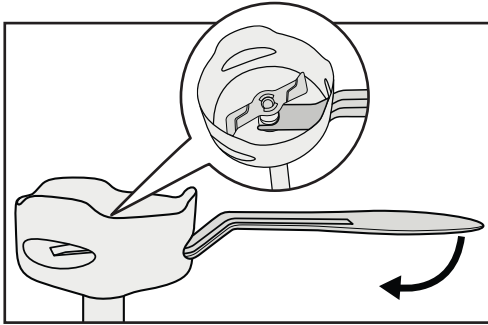
- El disco para montar 11 queda en una posición inclinada al montarse en el vástago. Esto no es un error de fabricación, sino que sirve para incorporar aire a los líquidos.

Para volver a desmontar un accesorio **8 9 10 11**, necesitará la herramienta **12**.

- 1) Introduzca la herramienta **12** a través de uno de los orificios del extremo inferior del pie de la batidora **6**:



- 2) Coloque la herramienta **12** de forma que rodee el vástago del accesorio **8 9 10 11**.
- 3) Mantenga el pie de la batidora **6** algo alejado de usted y levante cuidadosamente el accesorio **8 9 10 11** para extraerlo del eje de accionamiento **7**:



Montaje de la batidora de mano

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

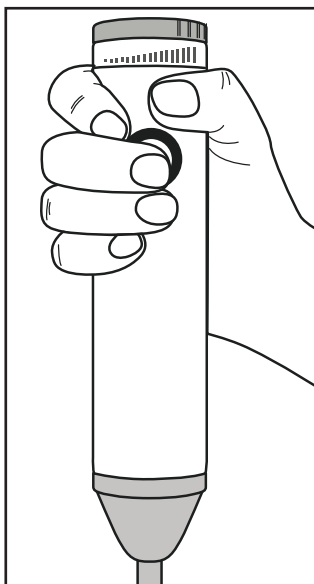
- ▶ No conecte el enchufe a la red eléctrica hasta que no haya montado el aparato.
- ▶ ¡Los accesorios **8** **9** **10** **11** están afilados! Proceda siempre con precaución.

INDICACIÓN

- ▶ Antes de la primera puesta en funcionamiento, limpie todas las piezas de la manera descrita en el capítulo "Limpieza".
- Coloque el pie de la batidora **6** en el mango **5** de forma que la marca apunte hacia el símbolo **7** del mango **5**. Gire el pie de la batidora **6** hasta que la marca del pie de la batidora **6** apunte hacia el símbolo  del mango **5**.

Sujeción del aparato

Para manejar el aparato, sujételo de la manera siguiente:



Manejo

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ¡Los alimentos no deben estar demasiado calientes! Las salpicaduras podrían causar quemaduras.

¡ATENCIÓN: DAÑOS MATERIALES!

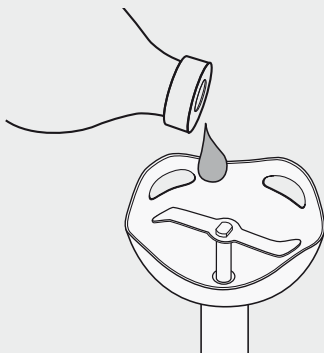
- Después de 1 minuto de funcionamiento, recomendamos dejar enfriar la batidora de mano durante aprox. 2 minutos. Si se supera este tiempo de funcionamiento, pueden producirse daños en el aparato por sobrecalentamiento.

Cuando haya montado el aparato de la manera deseada:

- 1) Conecte el enchufe a la red eléctrica. Tras esto, el anillo luminoso ④ se ilumina.
- 2) Ajuste la velocidad deseada con el regulador de velocidad ②. Gire el regulador de velocidad ② en dirección a la indicación MAX si desea aumentar la velocidad y gire el regulador de velocidad ② en dirección a la indicación MIN si desea disminuir la velocidad.
 - Para picar, hacer purés, pasar purés y salsas y triturar, seleccione un nivel de velocidad de medio a rápido según la dureza de los alimentos.
 - Para emulsionar, batir y mezclar, comience con un nivel de velocidad reducido y vaya aumentando lentamente la velocidad según la consistencia de los alimentos hasta la velocidad máxima.
 - Para montar y batir a punto de nieve, seleccione un nivel de velocidad alto.
- 3) Sujete el aparato de forma que esté en una posición vertical en relación con el recipiente en el que se encuentren los alimentos.
- 4) Mantenga pulsado el botón de inicio ③. Según la cantidad y la consistencia de los alimentos, desplace el aparato lentamente hacia arriba y hacia abajo y de derecha a izquierda.
Controle el resultado.
- 5) En cuanto esté satisfecho con el resultado, suelte el botón de inicio ③ que mantenía apretado. Una vez se haya detenido el motor, podrá retirar el pie de la batidora ⑥ del recipiente.

INDICACIÓN

- Si, durante el funcionamiento, se aprecian ruidos anómalos, como chirridos o ruidos similares, aplique un poco de aceite de cocina de sabor neutro en el eje de accionamiento **7**:



- 6) Cuando haya acabado de procesar los alimentos, desconecte el enchufe de la red eléctrica. Tras esto, se apagará el anillo luminoso **4**.

INDICACIÓN

- Podrá adquirir un accesorio picador apto para esta batidora de mano en la tienda virtual de www.kompernass.com. Con este accesorio, podrá picar hierbas, cebollas u otros alimentos similares.

Limpieza

ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- Antes de limpiar el aparato, desconecte siempre el enchufe de la red eléctrica.
-  El mango **5** no debe sumergirse en agua ni mantenerse bajo un grifo de agua corriente para su limpieza.

¡ADVERTENCIA: PELIGRO DE LESIONES!

- La manipulación de los accesorios **8 9 10 11** entraña un peligro de lesiones. Mantenga los accesorios **8 9 10 11** fuera del alcance de los niños.

¡ATENCIÓN: DAÑOS MATERIALES!

- No debe limpiar las piezas del aparato (excepto los accesorios **8 9 10 11**) en el lavavajillas, ya que podrían dañarse.
- No use productos de limpieza agresivos, químicos ni abrasivos, ya que podrían dañar la superficie de forma irreparable.

- 1) Desconecte el enchufe de la red eléctrica.
- 2) Limpie el mango **5** con un paño húmedo.
Asegúrese de que no penetre agua en los orificios del mango **5**. En caso de suciedad persistente, añada un poco de jabón lavavajillas suave al paño. Limpie los restos de jabón lavavajillas con un paño húmedo.
- 3) Limpie concienzudamente el pie de la batidora **6**, los accesorios **8, 9, 10, 11** y la herramienta **12** con agua jabonosa y elimine cualquier resto de jabón lavavajillas con agua limpia.
- 4) Seque todo con un paño seco y asegúrese de que el aparato esté totalmente seco antes de volver a utilizarlo.
- 5) Limpie el estuche **13** con un paño húmedo.

INDICACIÓN

- Los accesorios **8, 9, 10** y **11** también son aptos para su limpieza en el lavavajillas.

Almacenamiento

- Guarde los accesorios limpios y secos en el estuche ⑬:



- Puede colgar el aparato con la anilla para colgar ①.
- Guarde el aparato en un lugar limpio y seco.

Desecho del aparato



**No deseche nunca el aparato con la basura doméstica.
Este aparato está sujeto a la Directiva europea 2012/19/UE.**

Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado o a través de las instalaciones municipales de desecho de residuos. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja original, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del comprobante de caja, así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía solo rige para defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías, moldes de horno o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (p. ej., IAN 12345) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características, grabado en el aparato, en la portada de las instrucciones (parte inferior izquierda) o en un adhesivo en la parte trasera o inferior del aparato.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software.

Asistencia técnica

ES

Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 282546

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recetas

Nata montada

Ingredientes

- 200 ml de nata

Preparación

- 1) Vierta la nata en un recipiente alto y resistente.
- 2) Bátala con el disco para montar **11** durante aproximadamente 1 minuto en posición vertical. Observe la nata mientras se monta. Según el contenido de grasa, la temperatura y otros factores, es posible que el tiempo de procesamiento varíe.

Puré de verduras

Para 2-4 personas

Ingredientes

- 2-3 cucharadas de aceite
- 200 g de cebollas
- 200 g de patatas (las más adecuadas son las patatas para cocer)
- 200 g de zanahorias
- 350-400 ml de caldo de verduras (casero o instantáneo)
- Sal, pimienta y nuez moscada
- 5 g de perejil

Preparación

- 1) Pele y corte las cebollas en dados. Limpie y pele las zanahorias y córtelas en rodajas. Pele las patatas, lávelas y córtelas en dados de aprox. 2 cm.
- 2) Caliente aceite en una olla y rehogue las cebollas hasta que queden pochadas. Añada las zanahorias y las patatas y rehóguelas también. Añada el caldo necesario para cubrir bien las verduras y cuézalas durante 10-15 minutos hasta que queden blandas. En caso necesario, añada más caldo durante el proceso si las verduras no están bien cubiertas.
- 3) Lave el perejil, agítelo para secarlo y retire los tallos. Corte el perejil en trozos grandes y añádalo al puré. Procéselo todo con la cuchilla para carne y verduras **9** durante 1 minuto hasta que se haga puré. Condimente con sal, pimienta y nuez moscada rallada.

Crema de calabaza

Para 4 personas

Ingredientes

- 1 cebolla mediana
- 2 dientes de ajo
- 10-20 g de jengibre fresco
- 3 cucharadas de aceite de colza
- 400 g de pulpa de calabaza (la más adecuada es la calabaza de Hokkaido, ya que la cáscara se reblandece al cocerla y no es necesario pelarla)
- 250-300 ml de leche de coco
- 250-500 ml de caldo de verduras
- Zumo de ½ naranja
- Un poco de vino blanco seco
- 1 cucharadita de azúcar
- Sal y pimienta

Preparación

- 1) Pele y corte la cebolla y los ajos en dados. Pele y pique el jengibre bien fino. A continuación, rehogue la cebolla y el jengibre en aceite caliente. Tras 2 minutos, añada los ajos picados y rehóguelos.
- 2) Limpie concienzudamente la calabaza con un cepillo para verduras en agua caliente y, tras esto, córtela en dados de 2-3 cm. (Si utiliza una calabaza que no sea la de Hokkaido, además deberá pelarla). Añada los dados de calabaza a las cebollas y el jengibre y rehóguelos. Vierta la mitad de la leche de coco y suficiente caldo de verduras como para cubrir bien la calabaza. Cuézalo todo durante aprox. 20-25 minutos hasta que la verdura quede blanda. Procéselo todo con la cuchilla para carne y verduras 9 hasta que quede bien mezclado. Para ello, añada tanta leche de coco como sea necesaria para que el puré alcance la consistencia ligera y cremosa adecuada.
- 3) Condimente el puré con zumo de naranja, vino blanco, azúcar, sal y pimienta para que el puré tenga un sabor entre picante y dulce con un punto equilibrado de amargo y salado.

Mermelada rápida de fruta fresca

Ingredientes

- 250 g de fresas u otras frutas (frescas o congeladas)
- 1 sobre de azúcar gelificante (aprox. 125 g) que no requiera cocción
- 1 chorro de zumo de limón
- El equivalente a 1 punta de cuchillo de los granos de una vaina de vainilla

Preparación

- 1) Lave las fresas y retire el pedúnculo verde. Escúrralas en un escurridor para eliminar el agua sobrante y que la mermelada no quede demasiado líquida. Corte las fresas más grandes en trozos pequeños.
- 2) Pese 250 g de fresas y colóquelas en un recipiente adecuado.
- 3) Añada un chorro de zumo de limón.
- 4) Si lo desea, raspe una vaina de vainilla y añada los granos.
- 5) Añada el contenido de un sobre de azúcar gelificante que no requiera cocción y procéselo todo concienzudamente con la cuchilla multifunción **8** durante 45-60 segundos. Si todavía quedan trozos grandes, deje que la mezcla repose durante 2 minutos y vuelva a triturarlo todo durante 60 segundos.
- 6) Puede servir la mermelada inmediatamente o conservarla en un recipiente con tapa de rosca bien cerrado.

Crema de chocolate

Para 4 personas

Ingredientes

- 350 g de nata para montar
- 200 g de chocolate amargo (> 60 % de cacao)
- ½ vaina de vainilla (granos)

Preparación

- 1) Hierva la nata, trocee el chocolate y fúndalo a fuego lento. Raspe media vaina de vainilla, añada los granos y siga removiendo.
- 2) Meta la mezcla en la nevera hasta que se enfríe completamente y se solidifique.
- 3) Antes de servirla, bátala con el disco para montar **11** para que quede cremosa.

Consejo: Queda muy rica servida con frutas frescas.

Mayonesa

Ingredientes

- 200 ml de aceite vegetal de sabor neutro, p. ej., aceite de colza
- 1 huevo (yema y clara)
- 10 g de vinagre suave o zumo de limón
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

- 1) Añada el huevo y el zumo de limón en un recipiente, mantenga el disco batidor **10** dentro de la mezcla y active el aparato.
- 2) Vierta el aceite lentamente con un chorro fino y uniforme (durante aprox. 1 minuto) para que el aceite ligue los otros ingredientes.
- 3) Para finalizar, condimente con sal y pimienta al gusto.

Índice

Introdução	122
Direitos de autor	122
Utilização correta	122
Conteúdo da embalagem	123
Eliminação da embalagem	123
Descrição do aparelho/acessórios	124
Dados técnicos	124
Instruções de segurança	125
Aplicações	127
Montar e desmontar as aplicações	128
Montar a varinha mágica	130
Segurar o aparelho	130
Operação	131
Limpeza	133
Armazenamento	134
Eliminação do aparelho	134
Garantia da Kompernass Handels GmbH	135
Assistência Técnica	136
Importador	136
Receitas	137
Bater natas	137
Creme de legumes	137
Sopa de abóbora	138
Doce de fruta	139
Creme de chocolate	140
Maionese	140

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho.

Optou por um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém instruções importantes para a segurança, a utilização e a eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

Direitos de autor

Esta documentação está protegida por direitos de autor.

Não é permitido duplicar ou reimprimir, total ou parcialmente, o presente documento, bem como reproduzir imagens, mesmo com alterações, sem a autorização por escrito do fabricante.

Utilização correta

Este aparelho foi concebido exclusivamente para o processamento de alimentos em pequenas quantidades. Este foi concebido exclusivamente para a utilização doméstica privada. Este aparelho não se destina à utilização comercial.

AVISO

Perigo devido a utilização incorreta!

Podem surgir perigos resultantes de uma utilização incorreta e/ou não adequada do aparelho.

- ▶ O aparelho deve ser utilizado apenas para a finalidade descrita.
- ▶ Cumprir os procedimentos descritos neste manual de instruções.

NOTA

- ▶ Podem surgir riscos resultantes de uma utilização incorreta e/ou não adequada do aparelho. Utilize o aparelho apenas para a finalidade descrita. Cumprir os procedimentos descritos neste manual de instruções. Não é assumida qualquer responsabilidade por danos resultantes da utilização incorreta, de reparações indevidas, de alterações não autorizadas ou da utilização de peças sobresselentes não permitidas. O risco é assumido exclusivamente pelo proprietário.

Conteúdo da embalagem

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes:

- Varinha mágica 5/6
- Caixa de armazenamento 13
- Lâmina multifuncional 8, lâmina para carne e legumes 9, disco batedor 11, disco agitador 10, ferramenta 12
- Manual de instruções

- 1) Retire todas as peças do aparelho e o manual de instruções da caixa.
- 2) Remova todo o material de embalagem.
- 3) Limpe todas as peças do aparelho, tal como descrito no capítulo "Limpeza".

NOTA

- Verifique a integralidade do produto fornecido e a existência de eventuais danos visíveis.
- Caso falte algum componente ou se verifiquem danos resultantes de embalagem defeituosa ou do transporte, contacte a linha direta de Assistência Técnica (ver capítulo **Assistência Técnica**).

Eliminação da embalagem

A embalagem protege o aparelho contra danos durante o transporte. Os materiais de embalagem são selecionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis.



A reciclagem da embalagem permite a poupança de matérias-primas e reduz a formação de lixo. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.

NOTA

- Se possível, conserve a embalagem original durante o período de garantia, para que possa embalar o aparelho corretamente em caso de acionamento da mesma.

Descrição do aparelho/acessórios

Figura A (varinha mágica):

- ❶ Argola de suspensão
- ❷ Regulador de velocidade
- ❸ Botão Iniciar
- ❹ Anel luminoso
- ❺ Unidade portátil
- ❻ Base da varinha mágica
- ❼ Eixo de acionamento

Figura B (aplicações):

- ❽ Lâmina multifuncional
- ❾ Lâmina para carne e legumes
- ❿ Disco agitador
- ⓫ Disco batedor

Figura C (acessórios):

- ❿ Ferramenta
- ⓫ Caixa de armazenamento

Dados técnicos

Tensão de alimentação	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Potência nominal	400 W
Classe de proteção	II 
	Todas as peças deste aparelho, que entram em contacto com alimentos, são adequadas para uso alimentar.

Recomendamos o arrefecimento da varinha mágica, durante aprox. 2 minutos, após 1 minuto de funcionamento. Se este tempo de funcionamento for ultrapassado, o aparelho poderá sofrer danos devido a sobreaquecimento!

Instruções de segurança

PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

- ▶ Ligue o aparelho apenas a uma tomada devidamente instalada, com uma tensão de alimentação de 220 - 240 V ~ / 50/60 Hz.
- ▶ Em caso de falhas de funcionamento, e antes de limpar o aparelho, retire a ficha da tomada.
- ▶ Não exponha o aparelho a humidade nem o utilize ao ar livre.
- ▶ No entanto, em caso de infiltração de líquido no corpo do aparelho, remova imediatamente a ficha da tomada e solicite a respetiva reparação por técnicos devidamente qualificados.
- ▶ Retire o cabo de alimentação da tomada, puxando sempre pela ficha e nunca pelo próprio cabo.
- ▶ Não dobre nem esmague o cabo de alimentação e coloque-o de modo que ninguém possa pisá-lo ou tropeçar no mesmo.
- ▶ Cabos ou fichas danificados devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pelo Serviço de Apoio ao Cliente, de modo a evitar situações de perigo.
- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- ▶ O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados das crianças.
- ▶ O corpo do bloco do motor da varinha mágica não pode ser aberta. Caso contrário, a segurança não é assegurada e a garantia extingue-se.

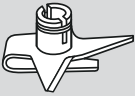
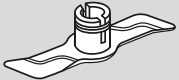
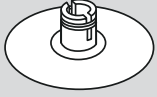
 Nunca mergulhe o bloco do motor da varinha mágica em líquidos, nem permita que penetrem líquidos no corpo do mesmo.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Antes da substituição de acessórios ou peças adicionais, em movimento durante o funcionamento, o aparelho deve ser desligado e a ficha retirada da tomada.
- ▶ Desligue sempre o aparelho da rede elétrica,...
 - quando o aparelho estiver sem vigilância,
 - quando limpar o aparelho,
 - ao montar ou ao desmontar o aparelho.
- ▶ Este aparelho não pode ser utilizado por crianças.
- ▶ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ▶ O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados das crianças.
- ▶ As lâminas são extremamente afiadas! Proceda sempre com cuidado.
- ▶ Perigo de ferimentos ao manusear lâminas/aplicações extremamente afiadas.
- ▶ Limpe o aparelho com muito cuidado. As lâminas são extremamente afiadas!
- ▶ O aparelho deve ser sempre desligado da corrente em caso de inexistência de vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.

Aplicações

Consoante o tipo de processamento, pode seleccionar a aplicação adequada:

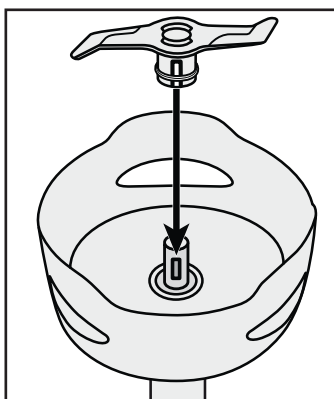
Aplicação		Utilização
Lâmina multi-funcional 8		Triturar • picar • reduzir legumes a puré • passar - triturar legumes crus/cozidos - triturar carne crua/cozida - passar sopas e molhos - reduzir alimento de bebé a puré
Lâmina para carne e legumes 9		Triturar • picar • reduzir legumes duros a puré - triturar legumes fibrosos/duros - triturar carne sensível/tenra (p. ex. fígado) - Triturar peixe - Reduzir legumes duros, cozidos a puré (p. ex. cenouras)
Disco agitador 10		Bater • mexer • emulsionar - mexer massas leves (p. ex. massa para panquecas) - Emulsionar molhos de salada - Mexer cremes
Disco batedor 11		Bater • fazer espuma - bater natas - bater claras em castelo - fazer batidos - bater molhos

Montar e desmontar as aplicações

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Insira a ficha na tomada apenas depois de montar a varinha.
- Seja prudente ao manusear as aplicações **8 9 10 11**! Estas são muito afiadas!

- 1) Para montar uma aplicação **8 9 10 11** no eixo de acionamento **7**, coloque a haste da aplicação **8 9 10 11** no eixo de acionamento **7**, na base da varinha mágica **6**. As duas saliências no eixo de acionamento **7** devem encaixar nos entalhes da haste da aplicação **8 9 10 11**:



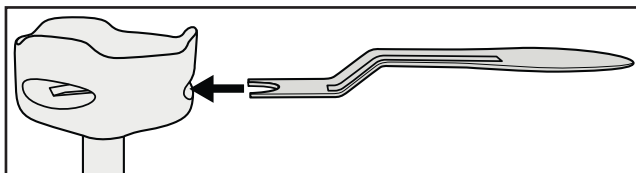
- 2) Depois pressione a aplicação, com força, no eixo de acionamento **7**, de modo que a aplicação **8 9 10 11** encaixe de forma audível e perceptível.

NOTA

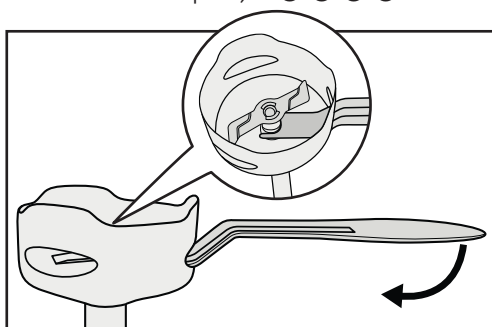
- O disco batedor **11** está montado obliquamente na haste. Não é um erro de fabrico, serve apenas para evitar a entrada de ar nos líquidos.

Para voltar a retirar uma aplicação 8 9 10 11, necessita da ferramenta 12.

- 1) Desloque a ferramenta 12 através de um dos entalhes na extremidade inferior da base da varinha mágica 6:



- 2) Com a ferramenta 12 agarre a haste da aplicação 8 9 10 11.
- 3) Segure a base da varinha mágica 6 um pouco afastada de si e retire cuidadosamente a aplicação 8 9 10 11 do eixo de acionamento 7:



Montar a varinha mágica

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

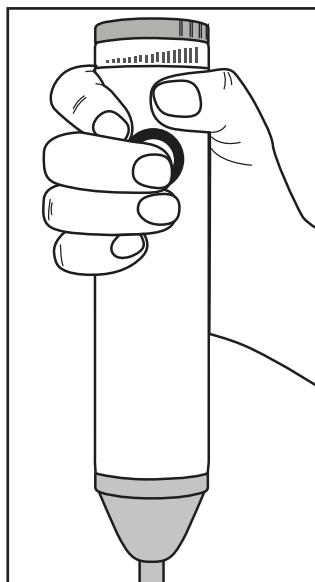
- ▶ Insira a ficha na tomada apenas depois de montar a varinha.
- ▶ As aplicações **8** **9** **10** **11** são afiadas! Proceda sempre com cuidado.

NOTA

- ▶ Antes da primeira colocação em funcionamento limpe todas as peças, tal como descrito no capítulo "Limpeza".
- Coloque a base da varinha mágica **6** na unidade portátil **5**, de modo que a marcação indique para o símbolo **6** na unidade portátil **5**. Rode a base da varinha mágica **6**, até que a marcação, na base da varinha mágica **6**, fique voltada para o símbolo **7** na unidade portátil **5**.

Segurar o aparelho

Para utilizar o aparelho segure-o da seguinte forma:



Operação

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Os alimentos não podem estar demasiado quentes! O conteúdo pode salpicar e causar queimaduras.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

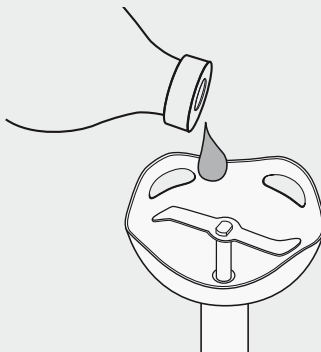
- Recomendamos o arrefecimento da varinha mágica, durante aprox. 2 minutos, após 1 minuto de funcionamento. Se este tempo de funcionamento for ultrapassado, o aparelho poderá sofrer danos devido a sobreaquecimento!

Quando tiver montado o aparelho como desejado:

- 1) Insira a ficha na tomada. O anel luminoso **4** acende-se.
- 2) Ajuste o nível desejado no regulador de velocidade **2**. Rode o regulador de velocidade **2** no sentido MAX, se pretender aumentar a velocidade, rode o regulador de velocidade **2** no sentido MIN., se pretender reduzir a velocidade.
 - Para picar, fazer puré, passar e triturar selecione, consoante a dureza dos alimentos, um nível de velocidade médio a rápido.
 - Para emulsionar, bater e mexer inicie com um nível de velocidade mais baixo e vá aumentando lentamente a velocidade, consoante a consistência, até à velocidade máxima.
 - Para bater e fazer espuma selecione um nível de velocidade elevado.
- 3) Mantenha o aparelho reto no recipiente em que se encontram os alimentos.
- 4) Prima e mantenha premido o botão Iniciar **3**. Consoante a quantidade e o tipo de alimentos a processar, conduza o aparelho lentamente para cima e para baixo e da direita para esquerda.
Observe o resultado.
- 5) Quando estiver satisfeito com o resultado, solte o botão Iniciar **3**. Retire a base da varinha mágica **6** do recipiente só depois do motor parar.

NOTA

- Se, durante o funcionamento, surgirem ruídos anormais, como chiar ou semelhante, aplique um pouco de óleo alimentar neutro no eixo de acionamento 7:



- 6) Quando terminar a preparação dos alimentos, retire a ficha da tomada.
O anel luminoso 4 apaga-se.

NOTA

- Na loja on-line www.kompernass.com pode encomendar um triturador adequado à varinha mágica. Com este pode triturar ervas, cebolas ou semelhante.

Limpeza

AVISO - PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Antes de limpar o aparelho, retire sempre a ficha da tomada.
- ▶  Nunca mergulhe a unidade portátil **5** em água, nem a coloque debaixo de água corrente durante a limpeza.

AVISO - PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Ao manusear as aplicações **8 9 10 11** existe perigo de ferimentos. Mantenha as aplicações **8 9 10 11** fora do alcance das crianças.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não pode lavar as peças do aparelho (com exceção das aplicações **8 9 10 11**) na máquina de lavar loiça, pois ficariam danificadas.
- ▶ Não utilize produtos de limpeza agressivos, químicos ou abrasivos! Estes podem danificar a superfície de forma irreparável!

- 1) Retire a ficha da tomada.
- 2) Limpe a unidade portátil **5** com um pano húmido. Certifique-se de que não há infiltração de água nas aberturas da unidade portátil **5**. Em caso de sujidade resistente, aplique um detergente suave no pano. Limpe os restos do detergente com um pano húmido.
- 3) Limpe a base da varinha mágica **6**, as aplicações **8, 9, 10, 11** e a ferramenta **12** minuciosamente em água com detergente e passe depois por água limpa para eliminar os restos de detergente.
- 4) Com um pano seque bem todas as peças e certifique-se de que o aparelho está completamente seco antes de voltar a utilizá-lo.
- 5) Limpe a caixa de armazenamento **13** com um pano húmido.

NOTA

- ▶ As aplicações **8, 9, 10, 11** também são apropriadas para a lavagem na máquina de lavar loiça.

Armazenamento

- Coloque as aplicações limpas e secas na caixa de armazenamento 13:



- Pode pendurar o aparelho pela respetiva argola de suspensão 1.
- Guarde o aparelho num local seco e sem poeiras.

Eliminação do aparelho



Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum.
Este produto está sujeito ao disposto na Diretiva Europeia 2012/19/EU.

Entregue o aparelho num Ponto Eletrão autorizado ou num Centro de Receção de REEE do seu município. Respeite os regulamentos atualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com o Centro de Receção de REEE.

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra original. Este documento é necessário como comprovativo da compra.

Se dentro de três anos a partir da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós – consoante a nossa preferência – gratuitamente. Esta garantia parte do princípio que o aparelho defeituoso e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados dentro do prazo de três anos e é descrito brevemente, por escrito, em que consiste o defeito e quando ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto.

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto, que estão sujeitas ao desgaste normal e podem ser consideradas desta forma peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex. interruptores, acumuladores, formas para bolos ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (p. ex. IAN 12345) como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta na placa de características, numa impressão, na capa do seu manual de instruções (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, no verso ou no lado inferior.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnica, indicado em seguida, **telefonicamente ou por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros, bem como vídeos sobre os produtos e software.

Assistência Técnica

PT

Assistência Portugal

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 282546

Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Receitas

Bater natas

Ingredientes

- 200 ml de natas

Preparação

- 1) Coloque as natas num recipiente alto e resistente.
- 2) Bata as natas com o disco batedor **11** durante aprox. 1 minuto. Ao bater as natas, observe-as. Consoante o teor de gordura, temperatura e outras influências, o tempo de batadura pode variar.

Creme de legumes

2 - 4 pessoas

Ingredientes

- 2 - 3 colheres de sopa de óleo
- 200 g de cebolas
- 200 g de batatas (particularmente adequadas são as batatas farinhentas)
- 200 g de cenouras
- 350 - 400 ml de caldo de legumes (fresco ou instantâneo)
- Sal, pimenta, noz-moscada
- 5 g de salsa

Preparação

- 1) Descasque as cebolas e corte em cubos pequenos. Lave as cenouras, descasque-as e corte-as em rodela. Descasque e lave as batatas, e corte-as em cubos grandes de aprox. 2 cm.
- 2) Aqueça o óleo numa panela e refogue as cebolas. Adicione e deixe também refogar as cenouras e as batatas. Adicione o caldo de legumes necessário para cobrir bem os legumes e deixe cozer tudo durante 10-15 minutos. Se necessário, adicione o caldo caso os legumes fiquem descobertos.
- 3) Lave, seque e abane a salsa, e retire os talos. Corte a salsa em pedaços grandes e adicione à sopa. Reduza tudo a puré, com a lâmina para carne e legumes **9**, durante aprox. 1 minuto. Tempere com sal, pimenta e noz-moscada raspada.

Sopa de abóbora

4 pessoas

Ingredientes

- 1 cebola média
- 2 dentes de alho
- 10 - 20 g de gengibre fresco
- 3 colheres de sopa de óleo de colza
- 400 g de abóbora sem casca (a abóbora Hokkaido adequa-se muito bem, uma vez que a casca fica macia durante a cozedura, não sendo necessário descascá-la)
- 250 - 300 ml de leite de coco
- 250 - 500 ml de caldo de legumes
- Sumo de meia laranja
- Um pouco de vinho branco seco
- 1 colher de chá de açúcar
- Sal, pimenta

Preparação

- 1) Descasque uma cebola e corte-a em cubos; faça o mesmo ao alho. Descasque o gengibre e corte-o em cubos pequenos. Primeiro refogue a cebola e o gengibre no óleo quente. Após 2 minutos, adicione também o alho e deixe-o refogar.
- 2) Lave bem a abóbora, com uma escova de legumes, com água quente, corte-a depois em cubos com um tamanho de 2-3 cm. (Se for não for utilizada uma abóbora Hokkaido, esta deve ser, adicionalmente, descascada). Adicione os cubos de abóbora às cebolas e ao gengibre e deixe-os refogar. Adicione metade da quantidade do leite de coco e caldo de legumes, até que a abóbora fique bem coberta. Coza durante aprox. 20-25 minutos com a tampa colocada. Misture tudo com a lâmina para carne e legumes 9. Adicione o leite de coco até que a sopa obtenha a consistência correta, suave e cremosa.
- 3) Tempere a sopa com sumo de laranja, vinho branco, açúcar, sal e pimenta, de modo a obter, além da nota picante acentuada também uma nota doce, amarga e salgada.

Doce de fruta

Ingredientes

- 250 g de morangos ou outros frutos (frescos ou ultracongelados)
- 1 pacote de açúcar gelificante (aprox. 125 g) sem cozinhar
- 1 salpico de sumo de limão
- 1 pouco de polpa de uma vagem de baunilha

Preparação

- 1) Lave e limpe os morangos, retirando o pedúnculo verde. Coe os morangos num coador, para que a água possa escorrer toda e o doce não fique muito líquido. Corte os morangos maiores.
- 2) Pese 250 g de morangos e coloque-os num copo misturador adequado.
- 3) Adicione um pouco de sumo de limão.
- 4) Se necessário, raspe e adicione mais polpa da vagem de baunilha.
- 5) Adicione o pacote do açúcar gelificante, sem cozer, e misture bem com a lâmina multifuncional **8** durante 45-60 segundos. Caso ainda existam pedaços grandes, deixe tudo repousar durante 2 minutos e depois reduzir, de novo, a puré durante 60 segundos.
- 6) Saboreie de imediato ou verta o doce de fruta para um frasco e feche-o com uma tampa de enroscar.

Creme de chocolate

Para 4 pessoas

Ingredientes

- 350 g de natas batidas
- 200 g de chocolate amargo (> 60 % de cacau)
- ½ vagem de baunilha (polpa)

Preparação

- 1) Aqueça as natas, parta o chocolate e deixe-o derreter lentamente em lume brando. Raspe a polpa de meia vagem de baunilha e misture-a à massa.
- 2) Deixe arrefecer completamente e solidificar no frigorífico.
- 3) Antes de servir, mexa com o disco batedor 11 até ficar cremoso.

Sugestão: acompanhe com fruta fresca.

Maionese

Ingredientes

- 200 ml de óleo vegetal neutro, por exemplo, óleo de colza
- 1 ovo (gema e clara)
- 10 g de vinagre suave ou sumo de limão
- Sal e pimenta a gosto

Preparação

- 1) Coloque o ovo e o sumo de limão no copo misturador, mantenha o disco agitador 10 na massa e ligue o aparelho.
- 2) Adicione lentamente o óleo num fio fininho (no prazo de aprox. 1 minuto), de modo que o óleo se ligue aos outros ingredientes.
- 3) Por fim, tempere com sal e pimenta a gosto.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Last Information Update · Version des informations

Stand van de informatie · Stav informací · Estado de las informaciones · Estado das informações:

11 / 2016 · Ident.-No.: SSW400A1-092016-4

IAN 282546